

湘南学園幼稚園 お弁当予定献立表 ～ 5月 ～

日付	メニュー	原材料	アレルギー
9 (火)	チキンライス	精白米、コンソメ、鶏肉、塩、玉ねぎ、人参、エリンギ、バター、サラダ油、こしょう、ケチャップ、砂糖、ピーマン	小麦 卵 乳
	竹輪の磯辺揚げ/オムレツ	竹輪、小麦粉、青のり、サラダ油/卵、食塩、バター、サラダ油、牛乳	
	ブロッコリー塩ゆで	ブロッコリー、塩	
12 (金)	カレー風味の生姜焼き	精白米、豚肉、小麦粉、生姜、酒、砂糖、醤油、カレー粉、サラダ油、キャベツ、ピーマン、パプリカ、塩	小麦
	ひじきの煮物	ひじき、人参、油揚げ、サラダ油、鰹節、煮干し、醤油、みりん、砂糖	
	オレンジ	オレンジ	
16 (火)	プルコギ	精白米、牛肉、にんにく、醤油、酒、コチュジャン、砂糖、ごま油、玉ねぎ、人参、もやし、にら、サラダ油、ごま	小麦 乳
	マカロニサラダ	マカロニ、キャベツ、人参、玉ねぎ、コーン、ハム、ヨーグルト、きゅうり、塩、マヨネーズ、砂糖	
	パイ	パイ缶	
17 (水)	油淋鶏	精白米、鶏肉、生姜、醤油、酒、サラダ油、小麦粉、片栗粉、酢、砂糖、ごま油、ねぎ、にんにく、レタス	小麦
	キャベツと玉ねぎのサラダ	キャベツ、赤玉ねぎ、ツナ、サラダ油、醤油、砂糖、酢、鰹節	
	南瓜の煮びたし	南瓜、鰹節、煮干し、醤油、みりん	
19 (金) 食育の日	いわしの満点揚げ	精白米、いわし、ちりめんじゃこ、さつまいも、生姜、豆腐、卵、みりん、味噌、片栗粉、サラダ油、ミニトマト	卵 乳
	人参の金平	人参、生姜、ごま油、醤油	
	アスパラチーズ焼き	アスパラガス、じゃがいも、マヨネーズ、チーズ、こしょう	
23 (火)	豚肉のスタミナ焼き	精白米、豚肉、玉ねぎ、りんご、生姜、にんにく、酒、醤油、サラダ油、にら、もやし、パプリカ、塩、ごま油、キャベツ	乳
	春雨サラダ	春雨、きゅうり、人参、ハム、砂糖、酢、醤油、ごま油、ごま	
	蒸しパン	ホットケーキミックス、牛乳、サラダ油	
24 (水)	ジューシーハンバーグ	精白米、合いびき肉、豆腐、玉ねぎ、卵、パン粉、塩、こしょう、ブロッコリー、ミニトマト	小麦 卵
	コールスローサラダ	キャベツ、玉ねぎ、人参、コーン、塩、こしょう、酢、サラダ油	
	さつま芋とりんごのきんとん	さつま芋、砂糖、りんご、塩、レモン	

日付	メニュー	原材料	アレルギー
25 (木)	八宝菜	精白米、豚肉、海老、白菜、もやし、人参、生姜、にんにく、塩、サラダ油、酒、ガラスープ、砂糖、醤油、片栗粉、ピーマン、ごま油	乳 海老
	南瓜のスイートサラダ	南瓜、レーズン、マヨネーズ、酢、塩	
	牛乳寒	牛乳、砂糖、みかん缶、寒天	
26 (金)	鮭フライ タルタルソース	精白米、鮭、塩、こしょう、小麦粉、卵、パン粉、サラダ油、キャベツ、ミニトマト、玉ねぎ、パセリ、マヨネーズ、レモン	小麦 卵
	小松菜と人参のナムル	小松菜、醤油、人参、みりん、酢、ごま油、ごま	
	竹輪の煮物	竹輪ふ、竹輪、醤油、みりん、砂糖、鰹節、煮干し	
30 (火)	しめじの炊き込みご飯	精白米、煮干し、塩、しめじ、油揚げ、醤油、酒、みりん、みつば	小麦 卵 乳
	豚ひき肉団子/カラピーマン炒め	豚肉、玉ねぎ、サラダ油、卵、パン粉、塩、醤油、砂糖、みりん、酒、片栗粉、サラダ油、人参、鰹節、煮干し/ピーマン、パプリカ、塩、サラダ油、醤油	
	キャベツのレモン酢	キャベツ、人参、塩、レモン、醤油	
31 (水)	鱈のサクサク揚げ	精白米、鱈、塩、こしょう、小麦粉、パン粉、サラダ油、サラダ菜、ミニトマト	小麦
	にらとえのきの醤油炒め	にら、えのき、ごま油、サラダ油、塩、こしょう、醤油	
	いんげんの胡麻和え	いんげん、人参、ごま、醤油、砂糖	

※「原材料」には調味料も表示していますが、調味料に含まれるアレルギーについては、別紙を参照してください。

(ご注意)お弁当のご予約の前に、お子様の学年、クラスの更新をお願いします。

★お弁当予約の締め切り時間/3日前の24時までとなります。

★お弁当予約のキャンセル/原則として、前日の24時までとなります。

ただし、お子様の急病等によるキャンセルについては、当日の8時までにラボ事務所までご連絡ください。