

湘南学園幼稚園 お弁当予定献立表 ～ 2月 ～

NPO法人湘南食育ラボ事務所 0466-90-5474

日付	メニュー	原材料	アレルギー
1 (木)	味噌カツ	精白米、豚肉、キャベツ、ミニトマト、味噌、砂糖、リンゴジュース、塩、こしょう、卵、小麦粉、パン粉、サラダ油	小麦 卵 乳
	プロテインサラダ	大豆、じゃがいも、人参、きゅうり、パセリ、チーズ、レーズン、マヨネーズ、塩、こしょう	
	わかめの炒め煮	わかめ、鰹節、生姜、オリーブ油、醤油	
2 (金)	揚げ大豆ごはん	精白米、酒、大豆、醤油、塩	
	肉じゃが／柿の酢の物	豚肉、じゃがいも、玉ねぎ、人参、グリーンピース、サラダ油、醤油、砂糖、煮干し、鰹節／かき、人参、大根、三つ葉、塩、薄口醤油、酢、すだち酢、ごま	
	白菜の浅漬け	白菜、塩、こんぶの佃煮	
6 (火)	油淋鶏	精白米、鶏肉、生姜、にんにく、ねぎ、レタス、水菜、醤油、酒、サラダ油、小麦粉、片栗粉、酢、砂糖、ごま油	小麦
	南瓜サラダ	南瓜、レーズン、マヨネーズ、酢、塩	
	いんげん胡麻和え	いんげん、にんじん、ごま、醤油、砂糖	
7 (水)	スパニッシュオムレツ	精白米、卵、牛乳、塩、じゃがいも、玉ねぎ、ベーコン、こしょう、チーズ、ケチャップ、サラダ油、サラダ菜	小麦 卵 乳
	竹輪の磯辺揚げ	竹輪、小麦粉、青のり、サラダ油	
	大豆の煮もの	大豆、刻み昆布、砂糖、塩、醤油	
8 (木)	キンパ	精白米、牛肉、人参、ほうれん草、きゅうり、たくあん、のり、ごま、にんにく、しょうが、醤油、砂糖、酒、塩、ごま油	小麦
	焼売／オレンジ	豆腐、鶏肉、ねぎ、しょうが、醤油、オイスターソース、片栗粉、塩、しゅうまいの皮／オレンジ	
	わかめときゅうりの酢の物	きゅうり、人参、わかめ、醤油、酢、砂糖、ごま油	
9 (金)	タンドリーチキン	精白米、鶏肉、レモン汁、塩、生姜、にんにく、コリアンダー、クミン、カルダモン、ガラムマサラ、パプリカ、ヨーグルト、サラダ菜、ミニトマト	乳
	コールスロー	キャベツ、玉ねぎ、人参、コーン、塩、こしょう、酢、サラダ油	
	みかん寒	オレンジジュース、砂糖、みかん缶、寒天	
13 (火) 全園	鶏のチャーシュー焼き	精白米、鶏肉、サニーレタス、ミニトマト、レモン、カレー粉、オイスターソース、酒、こしょう、サラダ油、砂糖、醤油	
	がんもとこんにゃくのおでん風	玉こんにゃく、がんも、こんぶ、薄口醤油、みりん、酒、砂糖、塩	
	りんご	りんご	
14 (水)	メンチカツ	精白米、鶏肉、卵、キャベツ、小麦粉、パン粉、塩、こしょう、サラダ油、ソース、マカロニ、ケチャップ、マヨネーズ、みりん	小麦 卵
	キャベツとたまねぎのサラダ	キャベツ、玉ねぎ、ツナ、サラダ油、醤油、砂糖、酢、鰹節	
	いちごのチョコレート掛け	いちご、チョコレート	

日付	メニュー	原材料	アレルギー
15 (木)	ミートボールとかぶのトマト煮	精白米、合いびき肉、豆腐、玉ねぎ、卵、サラダ油、かぶ、トマトジュース、コンソメ、ケチャップ、ソース、砂糖、塩、こしょう、ブロッコリー	卵
	ミネラルたっぷりサラダ	荳わかめ、キャベツ、ごぼう、人参、きゅうり、大豆、砂糖、醤油、酢、サラダ油、塩	
	パイナップル	パイナップル缶	
16 (金)	白身魚の香草パン粉焼き	精白米、白身魚、塩、パン粉、パセリ、にんにく、チーズ、オリーブ油、トマトソース、サラダ菜、ミニトマト、じゃがいも、サラダ油	小麦 乳 エビ
	ポパイサラダ	ほうれん草、コーン、ハム、サラダ油、レモン汁、酒、醤油、砂糖、塩、こしょう	
	大根餅	大根、小ねぎ、干しエビ、鰹節、塩、小麦粉、片栗粉	
20 (火)	肉巻き	精白米、豚肉、いんげん、えのきたけ、人参、小麦粉、サラダ油、酒、醤油、砂糖、みりん、サラダ菜、ミニトマト	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	
	小松菜の海苔和え	小松菜、のり、醤油、みりん、砂糖、ごま油、鰹節、煮干し、ごま	
21 (水)	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
	スクランブルエッグ／竹輪の磯辺揚げ	卵、牛乳、塩、こしょう／竹輪、青のり、サラダ油、小麦粉、片栗粉	
	ブロッコリー／へらへら団子	ブロッコリー／こしあん、白玉粉、片栗粉	
22 (木)	鮭のチャンチャン焼き	精白米、鮭、塩、こしょう、玉ねぎ、ピーマン、キャベツ、しめじ、味噌、醤油、みりん、砂糖、バター	卵 乳
	厚揚げの煮物	厚揚げ、グリーンピース、醤油、砂糖、煮干し、鰹節	
	人参のシリシリ	人参、ツナ、卵、みりん、醤油	
23 (金)	八宝菜	精白米、豚肉、エビ、白菜、もやし、人参、生姜、にんにく、ピーマン、塩、サラダ油、酒、ガラスープ、砂糖、醤油、片栗粉、ごま油、グリーンピース	エビ
	大学芋	さつま芋、砂糖、ごま、油	
	きゅうりのゆかり和え	きゅうり、ゆかり、塩	
27 (火)	しめじの炊き込みごはん	精白米、しめじ、油揚げ、グリーンピース、醤油、酒、みりん、塩、鰹節、煮干し	卵
	擬製豆腐／ほうれん草の胡麻和え	精白米、木綿豆腐、鶏肉、卵、人参、いんげん、ねぎ、椎茸、醤油、みりん、砂糖、酒、煮干し、鰹節／ほうれん草、ごま、砂糖、醤油	
	大根の浅漬け	大根、塩、昆布佃煮	
28 (水)	バーベキューポーク	精白米、豚肉、オイスターソース、ケチャップ、醤油、玉ねぎ、にんにく、生姜、サラダ油、はちみつ、レタス、マヨネーズ、じゃがいも、塩	
	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	
	オレンジ	オレンジ	

※「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。  
 <お弁当予約の締切時間>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。