

湘南学園幼稚園 お弁当予定献立表 ～ 4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
13 (金)	生姜焼き	精白米、豚肉、キャベツ、ミニトマト、酒、みりん、醤油、生姜、サラダ油	卵
	ひじきの煮物	ひじき、人参、油揚げ、醤油、みりん、砂糖、サラダ油、かつお節、煮干	
	卵焼き	卵、砂糖、醤油、青のり、サラダ油、かつお節、煮干	
17 (火)	回鍋肉	精白米、豚肉、キャベツ、ピーマン、ねぎ、生姜、にんにく、甜麺醤、醤油、酒、片栗粉、サラダ油	
	ポテトサラダ	じゃがいも、きゅうり、玉ねぎ、人参、マヨネーズ、塩、こしょう、酢	
	みかん寒	みかん缶、オレンジジュース、寒天、砂糖	
18 (水)	煮込みハンバーグ	精白米、マカロニ、合挽肉、豆腐、玉ねぎ、卵、パン粉、しめじ、トマト水煮、ケチャップ、砂糖、塩、こしょう、片栗粉、ナツメグ、サラダ油、オリーブ油	小麦 卵
	長芋のカレー揚げ	長芋、カレー粉、ターメリック、塩、サラダ油	
	蒸し野菜	人参、ブロッコリー、塩	
19 (木) 食育の日 年長 試食会	たけのこごはん	精白米、たけのこ、ふき、油揚げ、醤油、酒、塩、煮干し、かつおぶし	小麦 卵
	高野豆腐と肉団子の揚げ煮 ／切干大根のサラダ	高野豆腐、豚挽肉、玉ねぎ、卵、いんげん、パン粉、塩、醤油、砂糖、みりん、酒、片栗粉、サラダ油／切干大根、キャベツ、きゅうり、ハム、サラダ油、酢、塩、醤油、ごま、こしょう	
	オレンジ	オレンジ	
20 (金) 年中 試食会	チキンライス	精白米、鶏肉、玉ねぎ、ピーマン、人参、エリンギ、ケチャップ、コンソメ、バター、砂糖、塩、こしょう、サラダ油	卵 乳
	オムレツ	卵、牛乳、バター、塩、サラダ油、ケチャップ、サラダ菜	
	人参の甘酢漬け ／ポテトの蒸し焼き	人参、レーズン、酢、砂糖、塩、こしょう、サラダ油／じゃがいも、サラダ油、塩、こしょう	
24 (火)	鮭のフライ	精白米、鮭、キャベツ、ミニトマト、パセリ、玉ねぎ、レモン、塩、小麦粉、卵、パン粉、マヨネーズ、サラダ油、こしょう	小麦 卵
	わかめのおかか炒め	わかめ、鯉節、生姜、オリーブ油、醤油	
	煮豆	うずら豆、砂糖、食塩	
25 (水)	炊き込み炒飯	精白米、豚肉、ねぎ、椎茸、にんにく、卵、小ねぎ、紅ショウガ、醤油、砂糖、みりん、酒、ガラスープ、サラダ油、ごま油、酒、塩、こしょう	小麦 卵
	揚げ餃子	豚挽肉、餃子の皮、玉ねぎ、キャベツ、にら、サラダ菜、ミニトマト、醤油、オイスターソース、ごま油、サラダ油	
	金平ごぼう／大根の浅漬け	ごぼう、人参、醤油、みりん、砂糖、サラダ油、かつおだし／大根、塩、こんぶの佃煮	
26 (木)	豚肉の帯広風炒め	精白米、豚肉、小麦粉、醤油、砂糖、酒、みりん、レタス、オリーブ油	小麦 乳
	ラタトゥイユ	ベーコン、なす、南瓜、黄ピーマン、玉ねぎ、トマト水煮、コンソメ、オリーブ油、にんにく、唐辛子、塩、こしょう、ローリエ	
	ちくわとコーンのマヨネーズ焼き	ちくわ、チーズ、コーン、マヨネーズ	
27 (金)	BBQチキン	精白米、鶏肉、玉ねぎ、にんにく、レタス、きゅうり、ケチャップ、ソース、砂糖、みりん、醤油、塩、こしょう	卵
	ジャーマンポテト	じゃがいも、玉ねぎ、ウインナー、オリーブ油、塩、こしょう、パセリ	
	煮卵	卵、ウスターソース、ケチャップ、砂糖	

***21 (土) 年少お弁当試食会**

※「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時までにはラボ事務所までご連絡ください。