

湘南学園幼稚園 お弁当予定献立表 ～ 6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 (金)	豚肉の味噌マヨ焼き	精白米、豚肉、いんげん、キャベツ、ミニトマト、味噌、マヨネーズ、酒、醤油、砂糖、ごま油	
	ひじきと大豆の煮物	ひじき、大豆、人参、油揚げ、醤油、みりん、酒、砂糖、サラダ油	
	小松菜の煮びたし	小松菜、じゃこ、みりん、醤油、砂糖、煮干し、鰹節	
5 (火) 全園	シューシーハンバーグ	合いびき肉、塩、こしょう、ケチャップ、玉ねぎ、ナツメグ、豆腐、ウスターソース、砂糖、フロコリー、人参、米粉、サラダ油、醤油	
	揚げじゃがいもの そぼろ煮	豚挽肉、じゃがいも、玉ねぎ、人参、こんにゃく、醤油、砂糖、片栗粉	
	きゅうりとかぶの一夜漬け/ グリーンピースご飯	きゅうり、かぶ、塩/精白米、グリーンピース、酒、塩	
6 (水)	生姜焼き	精白米、豚肉、キャベツ、ミニトマト、パセリ、生姜、酒、みりん、醤油、サラダ油	
	ひじきのサラダ	ひじき、人参、きゅうり、スイートコーン、マヨネーズ、塩	小麦
	竹輪煮	竹輪、竹輪、醤油、みりん、砂糖、鰹節、煮干し	
7 (木)	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、中濃ソース、砂糖、みりん、醤油、塩、こしょう	
	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、コンソメ	卵乳
	煮卵	卵、中濃ソース、ケチャップ、粉チーズ、砂糖	
8 (金)	鮭の変わりパン粉焼き	精白米、鮭、サラダ菜、粒マスタード、ウスターソース、マヨネーズ、塩、こしょう、パセリ、オリーブ油、パン粉、フロコリー、サラダ油	
	ミニミートソース	スパゲッティ、合いびき肉、玉ねぎ、人参、セロリー、にんにく、トマト水煮、トマトジュース、コンソメ、ケチャップ、ウスターソース、薄力粉、バター、塩、こしょう、パセリ	小麦乳
	コールスロー	キャベツ、人参、玉ねぎ、サラダ油、酢、塩、こしょう	
12 (火)	チンジャオロース	精白米、豚肉、ピーマン、黄パプリカ、赤パプリカ、たけのこ、ねぎ、生姜、にんにく、醤油、酒、片栗粉、サラダ油、オイスターソース、砂糖、ガラスープ、塩、こしょう、ごま油	
	さつまいものレモン煮	さつまいも、砂糖、酒、塩、レモン	
	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	
13 (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、水菜	
	こんにゃくのおかか煮	こんにゃく、サラダ油、しょうゆ、鰹節	小麦
	ほうれん草と人参のナムル	ほうれん草、人参、醤油、みりん、酢、ごま、ごま油	
14 (木)	イタリアン照り焼きチキン	精白米、鶏肉、玉ねぎ、ピーマン、トマト、キャベツ、チーズ、酒、醤油、砂糖、にんにく、塩、こしょう	
	切干大根の煮物	切干大根、人参、油揚げ、醤油、砂糖、酒、みりん、ごま油、煮干し、鰹節	乳
	スナップエンドウの 酢味噌和え	スナップエンドウ、味噌、砂糖、酢	
15 (金)	味噌カツ	精白米、豚肉、キャベツ、ミニトマト、卵、小麦粉、パン粉、サラダ油、味噌、リンゴジュース、砂糖、塩、こしょう	
	人参の甘酢漬け	人参、レーズン、酢、砂糖、塩、サラダ油	小麦卵
	五目煮豆	大豆、人参、こんにゃく、こんぶ、グリーンピース、しょうゆ、砂糖、みりん、煮干し、鰹節	

日付	メニュー	原材料	アレルギー
19 (火) 食育の日	ピースごはん ／ 鱈の南蛮漬け	精白米、グリーンピース、酒、塩/鱈、ピーマン、玉ねぎ、人参、サラダ油、酢、砂糖、醤油、かつお節、煮干し、酒、みりん、片栗粉	
	大学芋	さつまいも、砂糖、ごま	
	きゅうりとカブの 一夜漬け	きゅうり、かぶ、塩	
20 (水)	鮭とチーズの ポテバーグ	精白米、じゃがいも、鮭、チーズ、玉ねぎ、ミニトマト、レタス、スキムミルク、塩、こしょう、サラダ油、バター、小麦粉	
	肉きんぴら	豚肉、はす、人参、ピーマン、ごま油、醤油、みりん、酒、砂糖、ごま	小麦乳
	オレンジ	オレンジ	
21 (木)	鶏の唐揚げ	精白米、鶏肉、サラダ菜、ミニトマト、醤油、みりん、酒、生姜、にんにく、片栗粉、サラダ油	
	南瓜のスイートサラダ	南瓜、レーズン、マヨネーズ、塩、酢	
	小松菜の胡麻和え	小松菜、ごま、砂糖、醤油	
22 (金)	豆腐のドライカレー	精白米、豆腐、鶏挽肉、玉ねぎ、にんにく、生姜、豆乳、トマト水煮、カレー粉、クミン、醤油、塩、こしょう、サラダ油	
	じゃこの鉄骨サラダ	シラス、ひじき、人参、スイートコーン、きゅうり、醤油、砂糖、酢、塩、サラダ油、こしょう	小麦卵乳
	蒸しパン	ホットケーキミックス、卵、牛乳	
26 (火)	鶏メンチカツ	精白米、鶏肉、玉ねぎ、卵、キャベツ、トマト、小麦粉、パン粉、塩、こしょう、サラダ油、中濃ソース	
	切干大根	切干大根、人参、油揚げ、醤油、砂糖、酒、みりん、ごま油、煮干し、鰹節	小麦卵
	スナップエンドウの酢味噌和え	スナップエンドウ、味噌、砂糖、酢	
27 (水)	肉巻き	精白米、豚肉、いんげん、えのき、人参、サラダ菜、ミニトマト、小麦粉、酒、醤油、砂糖、みりん、サラダ油	
	青菜とシラスのあえ物	小松菜、シラス、みりん、醤油、煮干し、鰹節	小麦
	パイナップル (シロップ漬け)	パイナップル缶	
28 (木)	鶏の照り焼き	精白米、鶏肉、フロコリー、ミニトマト、砂糖、みりん、醤油、酒、サラダ油	
	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	小麦卵
	竹輪煮	竹輪、竹輪、醤油、みりん、砂糖、鰹節、煮干し	
29 (金)	回鍋肉	精白米、豚肉、キャベツ、ピーマン、ねぎ、生姜、にんにく、甜麺醬、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	

※「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。