

来週も..カフェに行こうよ

2/4㈯ 立春
2月19日は
“雨水”(うかれ)

“啓蟄”(けいちつ)
3/9㈯です!!

春を味ふ Newメニュー

“しづく”春がやってくる。
もうすぐお正月のお節句です。』

麻婆丼バケバサド 和風チーズポーチャップ。タコライス...そして。
どちらのスープにする?!

フリードリンク場“担々麺”に、豆乳アイス♪

湘南学園カフェテリア 予定献立表

2/23(月) ~2/28(土)

豆乳アイス♪

	定食(500円)	ランチ(500円)	パン	単品(100円)	
23(月)	麻婆丼 かんぴょうのサラダ ミルファンティ	精白米、豆腐、豚肉、ねぎ、にんにく、生姜、サラダ油、豆板醤、甜麵醬、醤油、酒、鶏ガラだし、片栗粉、ごま油 かんぴょう、刻み昆布、人参、きゅうり、塩、醤油、サラダ油、卵、粉チーズ、コンソメ、塩、こしょう	パケットサンド New! フライドポテト ミルファンティ	パン、ハム、チーズ、レタス、豆乳マーガリン、ツナ、玉ねぎ、マヨネーズ、きゅうり、塩、こしょう ジャガイモ、サラダ油、塩 卵、粉チーズ、コンソメ、塩、こしょう	マラサダ バナナチョコパン
24(火)	鶏のメンチカツ 切干大根の煮物 わかめのスープ	精白米、鶏肉、玉ねぎ、卵、キャベツ、トマト、小麦粉、パン、おから、味噌、塩、こしょう、オリーブ油、サラダ油 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 わかめ、ねぎ、鶏ガラ、塩、こしょう	中華丼 切干大根の煮物 わかめのスープ	精白米、豚肉、海老、白菜、もやし、人参、生姜、にんにく、グリンピース、塩、酒、鶏ガラ、砂糖、醤油、片栗粉、ごま油 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 わかめ、ねぎ、鶏ガラ、塩、こしょう	シュガーツイスト チョコチップパン
25(水)	チーズポークチャップ New! 大根と水菜のサラダ スープ	精白米、豚肉、キャベツ、パセリ、ケチャップ、醤油、砂糖、酒、チーズ、カレー粉、塩、オリーブ油、小麦粉、サラダ油 大根、水菜、赤玉ねぎ、ゆず、醤油、みりん、煮干し、鰹節 玉ねぎ、パセリ、オリーブ油、コンソメ、塩、こしょう	和風タコライス 大根と水菜のサラダ スープ	精白米、鶏肉、しいたけ、ねぎ、竹の子、生姜、餃子の皮、レタス、酒、みりん、砂糖、醤油、サラダ油、片栗粉 大根、水菜、赤玉ねぎ、ゆず、醤油、みりん、煮干し、鰹節 玉ねぎ、パセリ、オリーブ油、コンソメ、塩、こしょう	メロンパン 黒ゴマあんぱん
26(木)	スープ対決 つみれのこ馳走汁 New! かやくごはん 白菜のナムル	いわし、じゃがいも、玉ねぎ、人参、厚揚げ、生姜、卵、長芋、ごねぎ、煮干し、昆布、酒、塩、片栗粉、味噌、七味唐辛子 精白米、鶏肉、油揚げ、人参、椎茸、ごぼう、三つ葉、醤油、酒、塩、みりん、煮干し 白菜、ごま油、塩、すりごま、鶏ガラ	スープ対決 スープカレー New! ナン みかん	精白米、鶏肉、じゃがいも、玉ねぎ、人参、蓮根、茄子、卵、バジル、ガラムマサラ、コリアンダー、クミン、カレーパウダー、コンソメ、砂糖、醤油、塩、バター、サラダ油 強力粉、バター、塩、ドライイースト、砂糖 みかん	ミニカツバーガー ^{アスパラには、年2回…旬があるよ。3月をまっとう～。} クリームパン
27(金)	肉団子とキャベツのトロトロ煮 New! ジャーマンポテト りんご	精白米、合挽き、キャベツ、玉ねぎ、卵、パン粉、塩、こしょう、ナツメグ、にんにく、トマト水煮、ケチャップ、コンソメ、塩、こしょう じゃがいも、玉ねぎ、ウインナー、パセリ、塩、こしょう、油、コンソメ りんご	豚丼 小松菜とじゃこのサッと煮 にらとわんたんのスープ	精白米、豚肉、玉ねぎ、醤油、砂糖、みりん、キャベツ、ごま、サラダ油 小松菜、じゃこ、薄口醤油、みりん、砂糖、煮干し、鰹節 にら、ワンタンの皮、鶏ガラ、塩、こしょう、ごま油	加トドローニ あんドーナツ
28(土)	チキンピラフ (スクランブルエッグ添え) サラダ 大根と人参のコンソメスープ	精白米、鶏肉、玉ねぎ、人参、マッシュルーム、ピーマン、卵、コンソメ、塩、バター、こしょう、ケチャップ、砂糖、牛乳、サラダ油 きゅうり、レタス、リーフレタス、オリーブ油、ワインピネガー、塩、こしょう 大根、人参、コンソメ、オリーブ油、塩、こしょう	担々麺 New! 豆乳アイス	中華麺、豚肉、チングンサイ、ねぎ、甜麵醬、豆板醤、絶頂酒、芝麻醬、酢、すりごま、ラー油、薄口しょうゆ、エバミルク、サラダ油、鶏ガラ 豆乳、砂糖、春天、バニラエッセンス、塩	オモデコウドーナツ