湘南学園カフェテリア 予定献立表 1/10(火)~14(土)

		定食(500円)		ランチ(500円)	ラボ弁当(500円)	パン(120円)
10 (火)	鶏の唐揚げ	精白米 鶏肉 醤油 みりん 酒 生姜 にんにく 片栗粉 油レタス 水菜 赤ピーマン	ミートソース	スパゲティ 合挽肉 人参 セロリ にんにく 油 トマト水煮 トマトジュース コンソメ ケチャップ ソース 小麦粉 バター 塩 こしょう パセリ		チョココロネ
	キャベツとわかめの中華和え	キャベツ わかめ 酢 醤油 生姜 ごま油 こしょう 砂糖	キャベツとわかめの中華和え	キャベツ わかめ 酢 醤油 生姜 ごま油 こしょう 砂糖		ミニカツバーガー
	味噌汁(小松菜)	小松菜 煮干し 鰹節 味噌	スープ(もやし)	もやし コンソメ 塩 こしょう		
11 (水)	豚肉の味噌マヨ焼き	精白米 豚肉 味噌 マヨネーズ 酒 醤油 砂糖 ごま油 ミニトマト サニーレタス	親子丼	精白米 鶏肉 卵 豆腐 玉ねぎ 鰹節 煮干し 酒 砂糖 醤油 海苔 みつば		コッペパン (ジャムバター)
	大根とツナの和風庵	大根 ツナ 砂糖 みりん 醤油 鰹節 酒 片栗粉	大根とツナの和風庵	大根 ツナ 砂糖 みりん 醤油 鰹節 酒 片栗粉		ウインナーパン
	スープ(白菜と人参)	白菜 人参 コンソメ こしょう オリーブ油 塩	スープ(白菜と人参)	白菜 人参 コンソメ こしょう オリーブ油 塩		
12 (木)	ジューシーハンバーグ	精白米 牛挽肉 豚挽肉 卵 玉ねぎ パン粉 ナツメグ 塩 ケチャップ 豆腐 スイートコーン バター 油 ブロッコリー じゃがいも ソース 砂糖 赤ワイン コンソメ	サンマー麺	中華麺 豚肉 人参 玉ねぎ もやし 小松菜 にんにく 塩 こしょう ラーメンスープの素 醤油 鶏がらスープ 煮干し 片栗 粉 ごま油 油		シュガーツイスト
	小松菜ともやしのナムル	小松菜 醤油 もやし みりん 酢 ごま油 ごま				チョコチップパン
	スープ(キャベツ)	キャベツ オリーブ油 コンソメ 塩 こしょう パセリ	菜飯	精白米 大根葉 ごま油 塩 こしょう		
13 (金)	骨付きチキングリル	精白米 鶏肉 生姜 にんにく 砂糖 醤油 みりん 酒 はちみ つ じゃがいも 牛乳 塩 こしょう バター	いわしのかば焼き丼	精白米 いわし 小麦粉 油 醤油 みりん 酒 生姜 砂糖 海 苔 こねぎ	いわしのかば焼き	クリームコロネ
	豆腐の野菜あんかけ	豆腐 人参 しめじ にら 片栗粉 鰹節 煮干し みりん 醤油 砂糖	豆腐の野菜あんかけ	豆腐 人参 しめじ にら 片栗粉 鰹節 煮干し みりん 醤油 砂糖	豆腐の野菜あんかけ	
	味噌汁(わかめと玉ねぎ)	わかめ 玉ねぎ 鰹節 煮干し 味噌	味噌汁(わかめと玉ねぎ)	わかめ 玉ねぎ 鰹節 煮干し 味噌	白菜の浅漬け	
14 (土)	鮭ときのこのクリーム煮	精白米 鮭 小麦粉 オリーブ油 塩 こしょう しめじ まいたけ しいたけ バター 白ワイン 牛乳 味噌 チーズ サラダ菜	ハッシュドビーフ	精白米 玉ねぎ 牛肉 塩 こしょう しめじ バター 小麦粉 赤ワイン ソース オイスターソース ケチャップ ローリエ コ ンソメ 醤油 みりん 牛乳 スキムミルク 砂糖		シナモンデ゛ニッシュト゛−ナツ
	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 コンソメ 塩 こ しょう パセリ				
	味噌汁(豆腐)	豆腐 煮干し 鰹節 豆腐	スープ(玉ねぎ)	玉ねぎ オリーブ油 コンソメ 塩 こしょう パセリ		

^{*}仕入れ状況等の都合により、献立変更の場合があります。あらかじめご了承ください。 NPO法人湘南食育ラボ