

湘南学園カフェテリア 予定献立表 7/10(月)~13(木)

	定食(500円)	ランチ(500円)	ラボ弁当	パン(120円)	
10(月)	<b>鶏メンチ</b> いんげんのごま和え 味噌汁(わかめとねぎ)	<b>豚丼</b> いんげんのごま和え 味噌汁(わかめとねぎ)	精白米 豚肉 小麦粉 玉ねぎ サラダ油 醤油 砂糖 酒 みりん キャベツ ごま いんげん ごま 砂糖 醤油 味噌 わかめ ねぎ 鰹節 煮干し 味噌	チョココロネ カレーパン	
11(火)	<b>鱈のサクサク揚げ</b> 大根とツナの和風あん 味噌汁(もやし)	<b>油淋鶏丼</b> 大根とツナの和風あん 味噌汁(もやし)	精白米 鶏肉 生姜 醤油 酒 サラダ油 小麦粉 片栗粉 醤油 酢 砂糖 ごま油 ねぎ にんにく レタス 水菜 大根 人参 ツナ 砂糖 みりん 醤油 鰹節 酒 片栗粉 もやし 鰹節 煮干し 味噌	<b>油淋鶏</b> 大根とツナの和風あん	クリームコロネ
12(水)	<b>鶏肉のチーズパン粉焼き</b> 小松菜と人参のナムル スープ(コーン)	<b>しゃぶしゃぶ風サラダうどん</b> 炊き込み炒飯	うどん 水菜 レタス トマト 貝割大根 豚肉 鰹節 煮干し 醤油 みりん 砂糖 ごま油 塩 こしょう 精白米 ガラスープ 焼き豚 ねぎ しいたけ にんにく サラダ油 ごま油 酒 塩 こしょう 醤油 卵 こねぎ 紅生姜	シュガーツイスト あんぱん	
13(木)	<b>チキンのポットロースト</b> ハウスサラダ フローズンヨーグルト	<b>シラスとキャベツ、フレッシュトマトのパスタ</b> ミラノ風ミートボールの煮込み フローズンヨーグルト	スパゲティ にんにく オリーブ油 しらす キャベツ トマト パセリ 塩 こしょう 豚挽肉 牛挽肉 玉ねぎ パン粉 牛乳 卵 パルメザンチーズ ナツメグ ローズマリー 塩 こしょう 小麦粉 サラダ油 セロリ ローリエ にんにく オリーブ油 トマト水煮 白ワイン コンソメ じゃがいも 片栗粉 枝豆	シフォンケーキ チョコチップパン	
麺の日	<b>中華そば(Labo特製焼豚入り)</b> (単品420円)	中華麺 ラーメンスープの素 醤油 塩 ガラスープ 煮干し 焼き豚 ねぎ わかめ			
全日	<b>湘南みゆーあカレー</b> (480円)	精白米 鶏肉 ローストオニオン ダイストマト エリンギ りんごピューレ トマトケチャップ 小麦粉 バター ヨーグルト 砂糖 野菜フイオン顆粒 カレー粉 おろし生姜 紅花油 おろしにんにく 食塩 醤油 酵母エキス *本品は卵、乳、小麦、そば、落花生、エビ、カニ、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛乳、胡桃、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、豚肉、まつたけ、バナナ、もも、やまいも、りんご、ゼラチンを使用した製品と同一ラインで生産しています。			

\*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