

湘南学園カフェテリア 予定献立表 12/9(金)～12/15(金)

	定食(500円)		ランチ(500円)		ラボ弁当	パン(120円)
9(土)	豚肉のねぎ塩だれ 豆腐のサラダ 味噌汁(キャベツ)	精白米 豚肉 塩 こしょう 酒 片栗粉 ねぎ ポン酢 ごま油 レモン汁 ガラスープ レタス トマト 水菜 豆腐 わかめ 赤玉ねぎ 鰹節 醤油 酢 砂糖 ごま油 ごま キャベツ 鰹節 煮干し 味噌	つけナポリタン(郷土料理) 豆腐のサラダ ミルクプリン	スパゲティ ツナ ピーマン しめじ 玉ねぎ ガラスープ にんにく 小麦粉 トマト水煮 赤ワイン 砂糖 塩 こしょう パルメザンチーズ パセリ オリーブ油 水菜 豆腐 わかめ 赤玉ねぎ 鰹節 醤油 酢 砂糖 ごま油 ごま 牛乳 砂糖 ゼラチン		チョコチップパン
11(月)	チーズデミハンバーグ キャロットラペ 味噌汁(小松菜)	精白米 牛挽肉 豚挽肉 パン粉 卵 塩 こしょう 玉ねぎ サラダ油 ケチャップ ナツメグ 豆腐 ソース 砂糖 赤ワイン コンソメ チーズ サニーレタス ブロッコリー 人参 レーズン 酢 オリーブ油 砂糖 塩 こしょう 小松菜 鰹節 煮干し 味噌	親子煮丼 キャロットラペ 味噌汁(小松菜)	精白米 鶏肉 豆腐 玉ねぎ 鰹節 煮干し 醤油 みりん 砂糖 卵 海苔 みつば 人参 レーズン 酢 オリーブ油 砂糖 塩 こしょう 小松菜 鰹節 煮干し 味噌		シナモンデニッシュドーナツ あんぱん
12(火)	豚肉のマスタード焼き さつまいもの金平 味噌汁(玉ねぎ)	精白米 豚肉 マヨネーズ 粒マスタード にんにく 水菜 トマト じゃがいも さつまいも サラダ油 ごま みりん 醤油 玉ねぎ 鰹節 煮干し 味噌	しらすとキャベツとトマトのパスタ さつまいもの金平 みかん	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 さつまいも サラダ油 ごま みりん 醤油 みかん		クリームコロネ コッペパン ジャムバター
13(水)	鮭とチーズのイル焼き れんこんサラダ 味噌汁(もやし)	精白米 鮭 トマト しめじ 玉ねぎ チーズ マヨネーズ 味噌 キャベツ 砂糖 酢 れんこん 人参 きゅうり かまぼこ スイートコーン マヨネーズ 塩 こしょう もやし 鰹節 煮干し 味噌	チキンかつカレー れんこんサラダ ヨーグルト	精白米 じゃがいも 玉ねぎ 人参 生姜 にんにく サラダ油 塩 コンソメ 小麦粉 バター カレー粉 クミン コリアンダー カルダモン ローリエ スキムミルク ソース ケチャップ 醤油 マンゴーチャツネ 鶏肉 小麦粉 卵 パン粉 れんこん 人参 きゅうり かに風味かまぼこ スイートコーン マヨネーズ 塩 こしょう ヨーグルト 砂糖	チキンかつカレー	カスタードフロマージュ あんドーナツ
15(金)	揚げだし豆腐の野菜あんかけ ひじきごはん/へらへら(郷土料理) 味噌汁(じゃがいもと玉ねぎ)	精白米 ひじき 油揚げ 人参 生姜 サラダ油 砂糖 こねぎ 豆腐 舞茸 水菜 鰹節 煮干し 酒 みりん 醤油 塩 片栗粉 小麦粉 白玉粉 あんこ じゃがいも 玉ねぎ 鰹節 煮干し 味噌	味噌ラーメン 菜飯	中華麺 ごま油 にんにく 生姜 豆板醤 ガラスープ 酒 塩 砂糖 味噌 ごま キャベツ 人参 もやし 玉ねぎ 豚肉 こしょう 精白米 大根葉 ごま油 塩 こしょう		ダークチェリーパン マラサダ
全日	湘南みゅーあカレー(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 野菜フィオン顆粒 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。			