

湘南学園カフェテリア 予定献立表 12/18 (月) ~12/22 (金)

	定食 (500円)	ランチ (500円)	ラボ弁当	パン(120円)	
18(月)	<p>油淋鶏</p> <p>卵の花</p> <p>スープ (白菜)</p>	<p>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</p> <p>おから 油揚げ 人参 竹輪 しいたけ いんげん サラダ油 醤油 みりん 砂糖 鰹節 煮干し</p> <p>白菜 サラダ油 パセリ コンソメ 塩 こしょう</p>	<p>ドライカレー</p> <p>卵の花</p> <p>スープ (白菜)</p>		<p>チョコチップ</p> <p>シュガーツイ スト</p>
19(火)	<p>豆乳シチュー</p> <p>ピラフ</p> <p>ふるふるみかんゼリー</p>	<p>鶏肉 塩 こしょう 小麦粉 バター サラダ油 じゃがいも エリ ンギ 玉ねぎ ブロッコリー コンソメ 豆乳</p> <p>精白米 人参 オリーブ油 バター コンソメ 塩 こしょう</p> <p>オレンジジュース ゼラチン 砂糖 みかん缶</p>	<p>ハントライス (郷土料理)</p> <p>ミニサラダ</p> <p>ふるふるみかんゼリー</p>		<p>チョコバナナ</p> <p>栗あんぱん</p>
20(水)	<p>豚肉味噌漬</p> <p>小松菜と人参の和え物</p> <p>味噌汁 (かぼちゃ)</p>	<p>精白米 豚肉 味噌 みりん 砂糖 にんにく 酒 キャベツ 赤玉 ねぎ</p> <p>小松菜 人参 醤油 みりん 鰹節 煮干し 酢</p> <p>かぼちゃ 煮干し 鰹節 味噌</p>	<p>ハッシュドビーフ</p> <p>スープ(コーン)</p>	<p>豚肉味噌 漬</p>	<p>マラサダ</p> <p>チョココロネ</p>
21(木)	<p>鱈のフライ</p> <p>五目煮豆</p> <p>味噌汁(わかめ)</p>	<p>精白米 鱈 塩 こしょう 小麦粉 パン粉 サラダ油 キャベツ りんご トマト 玉ねぎ にんにく 生姜 セロリ パセリ クロー ブ ナツメグ シナモン ローリエ セージ タイム 唐辛子 砂糖 酢 醤油</p> <p>大豆 人参 こんにゃく 昆布 グリーンピース 醤油 みりん 砂 糖 鰹節 煮干し</p> <p>わかめ 鰹節 煮干し 味噌</p>	<p>ミートソース</p> <p>五目煮豆</p> <p>りんご</p>		<p>シナモンデ ニッシュド ナツ</p> <p>あんぱん</p>
22(金)	<p>クリスマスメニュー ローストチキン (ツリーパン)</p> <p>コールスロー</p> <p>ミルクティープリン</p>	<p>パン 鶏肉 塩 砂糖 醤油 ねりごま 五香粉 オイスターソース 生姜 リーフレタス</p> <p>キャベツ 人参 スイートコーン マヨネーズ 酢 砂糖 塩 玉ね ぎ</p> <p>ゼラチン 牛乳 紅茶 砂糖</p>	<p>クリスマスメニュー ホワイトカレー (ピラフ)</p> <p>コールスロー</p> <p>ミルクティープリン</p>		<p>カスタードフ ロマーシュ</p> <p>あんドーナツ</p>
全 日	<p>湘南みゅーあカレー (480円)</p>	<p>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 野菜フイヨン顆粒 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</p>	<p>*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。</p>		

*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