

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><b>油淋鶏</b>                      精白米 鶏肉 生姜 醤油 酒 サラダ油 小麦粉 片栗粉 酢 砂糖                      糖 ごま油 ねぎ にんにく レタス 水菜</p> <p>卵の花                      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>スープ (白菜)                      白菜 サラダ油 パセリ コンソメ 塩 こしょう</p>	<p><b>ドライカレー</b>                      精白米 ターメリック 豚挽肉 玉ねぎ 人参 ピーマン 大豆 サ                      ラダ油 生姜 にんにく カレー粉 トマト水煮 コンソメ ケ                      チャップ ソース 塩 パセリ</p> <p>卵の花                      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>スープ (白菜)                      白菜 サラダ油 パセリ コンソメ 塩 こしょう</p>			<p>チョコチップ</p> <p>シュガーツイ                      スト</p>
19(火)	<p><b>豆乳シチュー</b>                      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ccoli コンソメ 豆乳</p> <p>ピラフ                      精白米 人参 オリーブ油 バター コンソメ 塩 こしょう</p> <p>ふるふるみかんゼリー                      オレンジジュース ゼラチン 砂糖 みかん缶</p>	<p><b>ハントライス (郷土料理)</b>                      精白米 玉ねぎ バター ケチャップ 鱈 塩 こしょう 小麦粉                      パン粉 サラダ油 卵 牛乳 マヨネーズ レモン汁 パセリ</p> <p>ミニサラダ                      レタス きゅうり リーフレタス スイートコーン 酢 塩 サラダ                      油 こしょう</p> <p>ふるふるみかんゼリー                      オレンジジュース ゼラチン 砂糖 みかん缶</p>			<p>チョコバナナ</p> <p>栗あんぱん</p>
20(水)	<p><b>豚肉味噌漬</b>                      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>小松菜と人参の和え物                      小松菜 人参 醤油 みりん 鰹節 煮干し 酢</p> <p>味噌汁 (かぼちゃ)                      かぼちゃ 煮干し 鰹節 味噌</p>	<p><b>ハッシュドビーフ</b>                      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 牛乳 スキムミルク 砂糖</p> <p>スープ(コーン)                      クリームコーン 酒 ガラスープ 片栗粉 こねぎ</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><b>鱈のフライ</b>                      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                      プ 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>五目煮豆                      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>味噌汁(わかめ)                      わかめ 鰹節 煮干し 味噌</p>	<p><b>ミートソース</b>                      スパゲティ 牛挽肉 豚挽肉 玉ねぎ 人参 セロリ にんにく サ                      ラダ油 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</p> <p>五目煮豆                      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>りんご                      りんご</p>			<p>シナモンデ                      ニッシュドー                      ナツ</p> <p>あんぱん</p>
22(金)	<p><b>クリスマスメニュー                      ローストチキン                      (ツリーパン)</b>                      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>コールスロー                      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>ミルクティープリン                      ゼラチン 牛乳 紅茶 砂糖</p>	<p><b>クリスマスメニュー                      ホワイトカレー                      (ピラフ)</b>                      精白米 トマト水煮 コンソメ 玉ねぎ 赤パプリカ にんにく バ                      ター 塩 こしょう ベーコン エリンギ じゃがいも 生姜 ロー                      リエ 小麦粉 ガラムマサラ コリアンダー クミン 牛乳 オリー                      プ油 ブロccoli</p> <p>コールスロー                      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>ミルクティープリン                      ゼラチン 牛乳 紅茶 砂糖</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><b>湘南みゅーあカレー                      (480円)</b>                      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                      チャップ 小麦粉 バター ヨーグルト 砂糖 野菜フィヨソ顆粒 カレー粉                      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>			