

湘南学園小学校 お弁当予定献立表 ~ 9月 ~

日付	メニュー	原材料	アレルギー
4 (火)	鶏肉のチーズパン粉焼き	精白米、鶏肉、塩、パルメザンチーズ、パセリ、粒マスタード、マヨネーズ、パン粉	小麦 卵 乳
	じゃがいもの煮付け	じゃがいも、いんげん、醤油、みりん、砂糖、煮干し、鰹節	
	人参のシリシリ	人参、卵、ツナ、醤油、サラダ油、みりん	
5 (水)	回鍋肉	精白米、豚肉、キャベツ、ピーマン、ねぎ、生姜、にんにく、甜麺醤、醤油、酒、片栗粉、サラダ油	
	大豆とツナのサラダ	大豆、ツナ、レモン汁、マヨネーズ、塩、きゅうり	
	黄桃缶	黄桃缶	
6 (木)	鶏ごぼう天	精白米、鶏肉、ごぼう、卵、生姜、醤油、酒、ごま油、小麦粉、片栗粉、サラダ油、ミニトマト	小麦 卵
	茄子とピーマンの味噌炒め	茄子、ピーマン、砂糖、酒、味噌、ごま油、サラダ油	
	たくあんのおかか和え	たくあん、鰹節、ごま	
7 (金) 5年 スクール ランチ	チンジャオオロス	精白米、豚肉、ピーマン、赤パプリカ、黄パプリカ、たけのこ、ねぎ、生姜、にんにく、醤油、酒、片栗粉、サラダ油、オイスターソース、砂糖、ガラスープ、塩、こしょう、ごま油	小麦 乳
	マカロニサラダ	マカロニ、キャベツ、人参、玉ねぎ、スイートコーン、ハム、ヨーグルト、きゅうり、マヨネーズ、塩、砂糖	
	さつま芋のレモン煮	さつまいも、砂糖、酒、塩、レモン汁	
10 (月)	豚肉の帯広風炒め	精白米、豚肉、小麦粉、醤油、砂糖、酒、みりん、オリーブ油	小麦
	ひじきの煮物	ひじき、人参、油揚げ、醤油、みりん、砂糖、サラダ油、鰹節、煮干し	
	キャベツと玉ねぎのサラダ	キャベツ、玉ねぎ、ツナ、醤油、サラダ油、砂糖、酢、鰹節	
11 (火)	イタリアンポークソテー	精白米、豚肉、しめじ、スイートコーン、パセリ、塩、こしょう、小麦粉、トマト水煮、にんにく、玉ねぎ、コンソメ、砂糖、オリーブ油	小麦
	フジリケチャップパスタ	フジリ、ケチャップ、マヨネーズ、みりん、オリーブ油	
	きゅうりのゆかり和え	きゅうり、塩、ゆかり	
12 (水)	鮭寿司	精白米、鮭、ねぎ、みつば、ごま、のり、砂糖、酢、塩	卵
	卵の巾着煮	油揚げ、卵、みりん、醤油、砂糖、いんげん、煮干し、鰹節	
	野菜の揚げ浸し/バナナ	南瓜、茄子、枝豆、醤油、みりん、煮干し、鰹節、サラダ油/バナナ	
13 (木) 6年 スクール ランチ	鶏のから揚げ	精白米、鶏肉、醤油、みりん、酒、生姜、にんにく、片栗粉、サラダ油、ミニトマト、いんげん	
	人参の甘酢和え	人参、レーズン、サラダ油、酢、砂糖、塩、こしょう	
	こんにゃくのおかか煮	こんにゃく、サラダ油、しょうゆ、鰹節	
14 (金)	豚肉のマーマレード焼き	精白米、豚肉、にんにく、生姜、醤油、マーマレード、ミニトマト	卵
	厚揚げの煮物	厚揚げ、グリーンピース、醤油、砂糖、煮干し、鰹節、片栗粉	
	卵焼き	卵、砂糖、醤油、サラダ油、鰹節、煮干し	
2年 カブテリ ランチ	ポークカレー	精白米、豚肉、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、中濃ソース、ケチャップ、醤油、マンゴーチャツネ	小麦 乳
	大根とツナのサラダ	大根、ツナ、マヨネーズ、醤油、酢、こしょう	
	オレンジゼリー	オレンジジュース、ゼラチン、砂糖	

日付	メニュー	原材料	アレルギー
18 (火) 3年 スクール ランチ	鶏チリ	精白米、鶏肉、片栗粉、ねぎ、にんにく、生姜、塩、酒、ごま油、ガラスープ、ケチャップ、砂糖、醤油	
	切干大根の煮物	切干大根、人参、油揚げ、醤油、砂糖、酒、みりん、ごま油、煮干し、鰹節	
	いんげんの胡麻和え	いんげん、人参、ごま、醤油、砂糖	
19 (水) 食育の日	黒豆いもごはん	精白米、黒豆、さつまいも、醤油、砂糖、塩	小麦
	鮭の幽庵焼き	鮭、醤油、みりん、ゆず果汁	
	まいたけの天ぷら/梨	まいたけ、小麦粉、塩、サラダ油/梨	
20 (木) 4年 スクール ランチ	れんこんつくね	精白米、鶏挽肉、れんこん、小松菜、生姜、酒、醤油、みりん、砂糖、塩、こしょう、サラダ油	
	さわやかキャベツ	キャベツ、きゅうり、パイナップル缶、醤油、塩、酢	
	竹輪とピーマンの醤油炒め	竹輪、ピーマン、ごま油、醤油	
21 (金) 1年 スクール ランチ	トンカツ	精白米、豚肉、ミニトマト、卵、小麦粉、パン粉、塩、こしょう、サラダ油、ケチャップ、中濃ソース、ウスターソース	小麦 卵
	小松菜の海苔和え	小松菜、海苔、砂糖、醤油、みりん、ごま油、鰹節、煮干し、ごま	
	みかん寒	みかん缶、オレンジジュース、寒天、砂糖	
25 (火)	カレーピラフ	精白米、ウインナー、玉ねぎ、人参、スイートコーン、コンソメ、醤油、カレー粉、塩、オリーブ油	小麦 乳
	ポテトとチーズのはさみ揚げ/ぶどう	じゃがいも、チーズ、牛乳、コンソメ、塩、こしょう、餃子の皮、サラダ油/ぶどう	
	青大豆の甘煮	青大豆、昆布、砂糖、醤油、塩	
26 (水)	鶏メンチカツ	精白米、鶏挽肉、玉ねぎ、卵、ミニトマト、小麦粉、パン粉、塩、こしょう、サラダ油、中濃ソース	小麦 卵
	ごぼうサラダ	ごぼう、人参、ミックスビーンズ、マヨネーズ、ごま、こしょう	
	きゅうりの塩麹漬け	きゅうり、塩麹	

※「原材料」には調味料も表示していますが、調味料に含まれるアレルギーについては、別紙を参照してください。  
 <お弁当予約の締切時間>3日前の24時までとなります。  
 <お弁当予約のキャンセル>原則として、前日の24時までとなります。  
 ただし、お子様の急病等によるキャンセルについては、当日の8時までにラボ事務所までご連絡ください。