

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。