湘南学園小学校 お弁当予定献立表 ~ 2020年9月 ~

日付	メニュー	原材料	アレルゲン	È	栄養価	
1(火)		精白米 鶏挽肉 塩 こしょう 玉ねぎ サラダ油 小麦粉 パン粉 キャベツ 中濃ソース		エネルギー	603	kcal
	鶏メンチ			タンパク質	13.4	g
	ひじきと大豆の煮もの	ひじき 大豆 人参 油揚げ サラダ油 鰹節 煮干し 醤油 みりん 砂糖		脂質	19.4	g
	人参とピーマンの味噌炒め	人参 ピーマン 味噌 みりん 砂糖 サラダ油		塩分	2.2	g
2(7k)	しめじと鶏肉の炊き込みごはん	精白米 煮干し 鶏肉 しめじ 油揚げ 醤油 酒 塩 みりん みつば/おから ちりめん		エネルギー	616	kcal
	/干しエビとじゃこのがんもど き	じゃこ 干しエビ 片栗粉 醤油 卵 豆腐 塩 サラダ油		タンパク質	21.8	g
	れんこんの甘辛煮	れんこん サラダ油 砂糖 醤油 酒 みりん ごま		脂質	23.1	g
	ほうれん草のお浸し	ほうれん草 人参 醤油 みりん 砂糖 鰹節		塩分	2.1	g
	鯵のサクサク揚げ	 精白米 鯵 塩 こしょう 小麦粉 パン粉 サラダ油 中濃ソース キャベツ		エネルギー	607	kcal
3(木)		桐口木 診 塩 こしょう 小女材 ハラ材 テブタ油 中辰ノース イヤハラ		タンパク質	21.5	g
3(7)(7)	肉じゃが	じゃがいも 豚肉 玉ねぎ 人参 グリンピース サラダ油 醤油 砂糖 みりん 鰹節 煮干 し	90	脂質	20.0	g
	ブロッコリーの卵炒め	ブロッコリー 卵 ガラスープ 塩 こしょう サラダ油		塩分	1.3	g
	 ジューシーハンバーグ	精白米 牛挽肉 豚挽肉 卵 塩 こしょう 玉ねぎ サラダ油 ケチャップ パン粉 ナツメ	小麦	エネルギー	620	kcal
4(金)		グ 豆腐 じゃがいも ブロッコリー 中濃ソース 砂糖 片栗粉		タンパク質	19.2	g
. (/	小松菜と人参のナムル 	小松菜 人参 醤油 みりん 酢 ごま油 ごま		脂質	16.3	g
	パイナップル	パイン缶		塩分	1.9	g
	 酢鶏			エネルギー	665	kcal
7(月)		A フ		タンパク質	17.0	g
	キャベツの海苔和え 	キャベツ 海苔 ごま油 塩		脂質	23.1	g
	みかんのシロップ漬け	みかん缶		塩分	1.3	g
	「 肉のスタミナ焼き 精白米 豚肉 玉ねぎ りんご 生姜 にんにく 酒 醤油 もやし 赤パプリカ 塩 サラダ油 キャベツ	 精白米 豚肉 玉ねぎ りんご 生姜 にんにく 酒 醤油 もやし 赤パプリカ 塩 ごま油 サラダ油 キャベツ		エネルギー	603	kcal
8(火)				タンパク質		g
	さつまいもの金平	さつまいも 人参 ちくわ ごま油 砂糖 酒 みりん 醤油 ごま		脂質	16.9	g
	ばくばくきゅうり 	きゅうり 醤油 ごま油 酢 砂糖 I	<u> </u>	塩分	1.6	g
	イタリアンピラフ /鮭ときのこのクリーム煮	キの一のカロ ル妻 「ヒーマン 亦ハノリカ 塩/鮭 オリーノ油 塩 こしょつ 小麦粉 しめし まいたけ しい		エネルギー		kcal
9(水)	かぼちゃとブロッコリーの	たけ バター ワイン 牛乳 塩 チーズ 味噌		タンパク質		g
	サラダ	かぼちゃ ブロッコリー マヨネーズ 酢 塩 こしょう		脂質	17.4	g
	キャロット寒天	人参 寒天 砂糖 オレンジジュース レモン汁		塩分 エネルギー	2.5	g
	チキンステーキ	精白米 鶏肉 塩 こしょう サラダ油 じゃがいも 酒 砂糖 醤油 オイスターソース ケ チャップ	1	タンパク質		kcal
10(木)	 和風パスタ	 		野野の	17.6	g
		マカロニ ファ 玉ねさ 入参 しめし 小松来 サフタ油 にんにく 塩 醤油 海音 		塩分	2,2	g
11(金)	1 7 7 0 0 7 10 0 0 7 9 7 9			エネルギー		g kcal
	豚肉の味噌漬け	白米 豚肉 味噌 みりん 砂糖 にんにく 酒 キャベツ		タンパク質		r.Cai
	 千草和え	 		脂質	20.3	g
	1 早和ス 	MAX		塩分	1.6	g
	プPMC		<u> </u>	地ルノ	1.0	5

^{※「}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ゲンについては、別紙を参照してください

		NPO法人湘南食育ラボ事務所 0466-90-5474									
日付	メニュー	原材料	アレル ゲン	第	於養価						
C/E	バーベキューチキン	 精白米 鶏肉 玉ねぎ にんにく ケチャップ 中濃ソース 砂糖 みりん 醤油 ブロッコ リー	, <u>o</u> n	エネルギー	616	kcal					
	>" -> .10-1			タンパク質		g					
	ジャーマンポテト 	じゃがいも 玉ねぎ ウインナー オリーブ油 コンソメ 塩 こしょう パセリ 	乳	脂質	19.3	g					
	人参のしりしり 	人参 ツナ 卵 みりん 醤油 サラダ油		塩分	2.1	g					
15(火)	生姜焼き	精白米 豚肉 酒 みりん 醤油 生姜 サラダ油 キャベツ		エネルギー	630	kcal					
2年 スクールランチ				タンパク質	16.2	g					
	人参の金平	人参 生姜 ごま油 醤油		脂質	27.8	g					
	きゅうりのゆかり和え	きゅうり 塩 ゆかり		塩分	0.9	g					
	プルコギ	精白米 牛肉 にんにく 醤油 酒 甜麺醤 砂糖 玉ねぎ 赤パプリカ もやし にら サラダ油 ごま ごま油		エネルギー	601	kcal					
				タンパク質	18.7	g					
4年 スクールランチ	干し大根のごま酢和え 	切干大根 きゅうり 人参 油揚げ ねりごま 砂糖 塩 酢 ごま 鰹節 煮干し		脂質	19.9	g					
	茄子の田舎煮	なす 醤油 砂糖 ごま油 生姜 グリンピース		塩分	1.4	g					
	鶏の唐揚げ	精白米 鶏肉 サラダ油 醤油 みりん 酒 生姜 にんにく 片栗粉		エネルギー	649	kcal					
17(木)	エラタノフラレー このかみぬ			タンパク質	19.1	g					
	ほうれんそうとコーンの炒め物	ほうれんそう スイートコーン 赤パプリカ サラダ油 しょうゆ 塩 こしょう		脂質	22.6	g					
	大根と人参のはちみつ漬け	大根 人参 生姜 塩 ごま油 酢 はちみつ 砂糖		塩分	1.4	g					
18(金)	ポークチャップ	精白米 豚肉 酒 にんにく サラダ油 玉ねぎ ケチャップ ウスターソース コンソメ ブロッコリー		エネルギー タンパク質	612 23.3	kcal g					
3年	 ポテトのカレー揚げ			脂質	19,3	g					
人ソールフンナ	ピーマンとツナのサラダ	ピーマン 赤パプリカ ツナ サラダ油 酢 醤油 こしょう		塩分	1.2	g					
				エネルギー	607	kcal					
23(水)	刻み昆布と人参の混ぜご飯/鶏 ごぼう天	精白米 人参 刻み昆布 豚挽肉 サラダ油 酒 醤油 砂糖/鶏肉 ごぼう 人参 生姜 醤油 ごま油 卵 片栗粉 サラダ油 小麦粉 酒	小麦卵	タンパク質	25.6	g					
	小松菜のしらす和え	小松菜 しらす 人参 みりん 砂糖 鰹節 煮干し 醤油		脂質	17	g					
		こんにゃく 竹輪 ごま油 酒 砂糖 醤油 ごま		塩分	2.0	g					
	<u></u> 鮭のフライ	精白米 鮭 塩 こしょう 小麦粉 パン粉 玉ねぎ パセリ サラダ油 マヨネーズ 卵 レ		エネルギー	648	kcal					
	~タルタルソース	モン汁塩	小麦	タンパク質	22.8	g					
24(木)	コールスロー	キャベツ きゅうり 人参 スイートコーン 塩 こしょう 酢 サラダ油	· 卵 乳	脂質	24.2	g					
	ウインナーと玉ねぎの			塩分	1.8	g					
	<u>ケチャップ炒め</u>			エネルギー	601	kcal					
25(金)	鶏肉のねぎ塩炒め	精白米 鶏肉 酒 ねぎ 片栗粉 ごま油 レモン汁 ガラスープ にんにく こしょう 塩 醤油 酢 ごま		タンパク質	26.4	g					
1年 スクールランチ	五目金平			脂質	17.9	g					
	 大豆のツナサラダ	大豆 きゅうり ツナ レモン汁 マヨネーズ 塩		塩分	1.3	g					
	豚肉の中華風焼き	精白米 豚肉 砂糖 醤油 酒 オイスターソース にんにく サラダ油 キャベツ		エネルギー	622	kcal					
				タンパク質	21.2	g					
28(月)	 もやしのナムル			脂質	17.7	g					
	さつまいものレモン煮			塩分	1.4	g					
	C 2 000 1 0 0 2 2 7 ///	精白米 鶏挽肉 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(シナ		エネルギー	603	kcal					
29(火)	ドライカレー	モン コリアンダー クミン ターメリック ナツメグ) トマト水煮 コンソメ ケチャップ ウスターソース 塩 パセリ	小麦 · 卵 乳 ·	タンパク質	18.7	g					
	スパニッシュオムレツ	卵 牛乳 塩 じゃがいも 玉ねぎ ベーコン こしょう チーズ ケチャップ サラダ油		脂質	14.5	g					
	 バナナ	バナナ		塩分	1.5	g					
30(zk)				エネルギー	600	kcal					
	豚肉のかりん揚げ	精白米 豚肉 生姜 酒 片栗粉 砂糖 醤油 みりん サラダ油 ごま		タンパク質	23.6	g					
	 大根と人参の煮物	大根 人参 鰹節 煮干し 砂糖 みりん 醤油		脂質	14.2	δ					
	竹輪とピーマンの醤油炒め	竹輪 ピーマン ごま油 醤油		塩分	1.6	g					
				1							

<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、2日前の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。