

湘南学園幼稚園 お弁当予定献立表 ～ 7月 ～

NPO法人湘南食育ラボ事務所 0466-90-5474

日付	メニュー	原材料	アレルギー
1(水)	チキンライス	精白米、コンソメ、鶏肉、塩、玉ねぎ、人参、エリンギ、バター、サラダ油、こしょう、ケチャップ、砂糖、ピーマン	卵乳
	オムレツ	卵、塩、バター、サラダ油、牛乳、ケチャップ	
	人参の甘酢漬け /じゃがの蒸し焼き	人参、レーズン、サラダ油、酢、砂糖、塩、こしょう/じゃがいも、サラダ油、塩、こしょう	
2(木)	鶏の照り焼き	精白米、鶏肉、サラダ油、みりん、醤油、にんにく、あんずジャム、れんこん、人参、鰹節、煮干し、なす、酒	小麦
	磯部揚げ	竹輪、小麦粉、青のり、サラダ油、	
	みかんのシロップ漬け	みかん缶	
3(金)	ポテトコロケ	精白米、じゃがいも、卵、牛挽肉、豚挽肉、玉ねぎ、塩、ナツメグ、牛乳、小麦粉、サラダ油、キャベツ、中濃ソース、パン粉	小麦 卵乳
	厚揚げの煮物	厚揚げ、グリーンピース、醤油、砂糖、鰹節、煮干し、片栗粉	
	小松菜の海苔和え	小松菜、海苔、醤油、みりん、砂糖、ごま油、ごま	
7(火)	七夕ちらし	精白米、酢、砂糖、卵、塩、こしょう、サラダ油、ハム、きゅうり、スイートコーン	小麦 卵乳
	鶏とごぼうの天ぷら	鶏肉、ごぼう、生姜、醤油、酒、ごま油、卵、片栗粉、サラダ油、小麦粉	
	すいか/とうもろこし	すいか/とうもろこし	
8(水)	カツオのごまがらめ	精白米、カツオ、生姜、にんにく、酒、醤油、片栗粉、サラダ油、砂糖、白ごま、黒ごま	小麦
	ポテトサラダ	じゃがいも、グリーンピース、塩、人参、玉ねぎ、マヨネーズ、こしょう、酢	
	竹輪煮	ちくわぶ、竹輪、醤油、みりん、砂糖、鰹節、煮干し	
9(木)	鶏のトマトクリーム煮	精白米、鶏肉、塩、こしょう、小麦粉、サラダ油、トマト水煮、牛乳、砂糖、コンソメ、玉ねぎ、オリーブ油、バター、生クリーム	小麦 卵乳
	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	
	いんげんのおかか醤油和え	いんげん、醤油、みりん、鰹節	
10(金)	豚肉の味噌マヨ焼き	精白米、豚肉、味噌、マヨネーズ、酒、醤油、砂糖、ごま油、いんげん	
	ひじきと大豆の煮物	大豆、ひじき、人参、油揚げ、サラダ油、鰹節、煮干し、醤油、みりん、砂糖	
	小松菜の煮びたし	小松菜、鰹節、煮干し、みりん、しょうゆ、酒、砂糖、塩	
14(火)	豚肉のネギ塩炒め	精白米、豚肉、酒、長ねぎ、片栗粉、ごま油、レモン、ガラスープ、にんにく、こしょう、塩、醤油、酢、ごま	
	きゅうりとみかんの酢の物	きゅうり、わかめ、みかん缶、酢、砂糖、醤油	
	大豆の煮豆	大豆、刻み昆布、砂糖、塩、醤油	
15(水)	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	
	ひじきのサラダ	ひじき 人参、きゅうり、スイートコーン、マヨネーズ、塩	
	オレンジ	オレンジ	

日付	メニュー	原材料	アレルギー
16(木)	BBQ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、プロッコリー	卵
	じゃがいもの金平	じゃがいも、サラダ油、人参、ごぼう、こんにゃく、酒、砂糖 醤油、ごま	
	煮卵	卵、ケチャップ、中濃ソース、砂糖	
17(金) 年中 年長	鱈の竜田揚げ	精白米、鱈、醤油、酒、みりん、片栗粉、青のり、キャベツ、中濃ソース	
	千草和え	小松菜、えのき、人参、ごま油、みりん、醤油	
	みかん寒	オレンジジュース、寒天、砂糖、みかん缶	

※「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12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。