湘南学園カフェテリア 予定献立表 2025/10/27(月)~10/31(金)

		定食(550円)		栄養価		ランチ (550円)		栄養価		スイーツ(150 円)	
27(月)	ミートローフ	※ 牛肉 豚肉 玉ねぎ 卵 パン粉 ケチャップ 塩 こしょう ナツメグ 豆腐 サラダ油 エリンギ 赤パブリカ 中濃ソース 砂糖 ワイン コンソメ 片栗粉 サニーレタス	エネルギー タンパク質	–		豚丼	米 豚肉 玉ねぎ 人参 醤油 砂糖 酒 みりん サラダ油 ごまキャベツ	エネルギー タンパク質	722 33.1	kcal g	カップケーキ
	やみつきピーマン	ピーマン 人参 ツナ ガラスープ 醤油 ごま油	脂質	21.5	g	やみつきピーマン	ピーマン 人参 ツナ ガラスープ 醤油 ごま油	脂質	14.4	g	
	スープ(コーン)	スイートコーン 酒 ガラスープ 片栗粉 こねぎ	塩分	1.6	g	スープ (コーン)	スイートコーン 酒 ガラスープ 片栗粉 こねぎ	塩分	2.3	g	
29(水)	鶏むね肉のネギソース	米 鶏肉 塩 こしょう 酒 片栗粉 長ねぎ 醤油 酢 ごま油 レモン汁 ガラスープ にんにく 水菜	エネルギー タンパク質	693 38.9	kcal g	お好み焼き(ごはん)	米 長いも キャベツ 豚肉 小麦粉 卵 鰹節 煮干し 塩 こしょう 長ネギ 天かす サラダ油 青のり 中濃ソース マヨネーズ 紅生姜	エネルギー タンパク質	990	kcal g	スコーン
	千草和え	小松菜 人参 えのき 醤油 みりん サラダ油 ごま油	脂質	18.1	g	千草和え	小松菜 人参 えのき 醤油 みりん サラダ油 ごま油	脂質	44.9	g	
	味噌汁(油揚げ)	油揚げ 鰹節 煮干し 味噌	塩分	2.6	g	味噌汁(油揚げ)	油揚げ 鰹節 煮干し 味噌	塩分	3.6	g	
30(木)		米 豚肉 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 タンパク質	853 34.8	kcal g	ドライカレー	米 豚肉 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 ウスターソース 塩 パセリ	エネルギー タンパク質	797 29.7	kcal	パウンドケーキ
	小松菜と春雨の炒め物	豚肉 春雨 小松菜 人参 サラダ油 醤油 オイスターソース ガラスープ 生姜 にんにく ごま油	脂質	29.2	g	小松菜と春雨の炒め物	豚肉 春雨 小松菜 人参 サラダ油 醤油 オイスターソース ガラスープ 生姜 にんにく ごま油	脂質	27.4	g	
	スープ(レタスとトマト)	トマト オリーブ油 卵 レタス ガラスープ 塩	塩分	2.3	g	スープ(レタスとトマト)	トマト オリーブ油 卵 レタス ガラスープ 塩	塩分	3.0	g	
31(金)		米 鶏肉 玉ねぎ ピーマン 人参 片栗粉 サラダ油 醤油 酒生姜 にんにく 砂糖 酢 みりん	エネルギー	884	kcal	サンマーメン	中華麺 豚肉 人参 玉ねぎ もやし 小松菜 にんにく 塩 こしょう ガラスープ 酒 醤油 片栗粉 ごま油 サラダ油	エネルギー	813	kcal	マドレーヌ
			タンパク質	30.8	g			タンパク質	31.6	g	
	さつまいものレモン煮	さつまいも 酒 砂糖 塩 レモン汁	脂質	25.0	g			脂質	22.3	g	
	スープ(かきたま)	ガラスープ 酒 醤油 塩 卵 こねぎ 片栗粉	塩分	2.5	g	オレンジ	オレンジ	塩分	4.4	g	
全 日		ゆーあ力レー 男) * 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 トマトケチャップ 小麦粉 バ タター ヨーグルト 砂糖 野菜ブイヨン類粒 カレー粉 おろし生姜 紅花油 おろしにんにく 食塩 醤油 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。									