

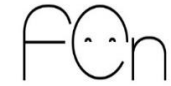


1月おやつ献立 Aコース

	火	水	木	金
※は市販品	5日 りんご ・マカロニスナック (のり塩)	6日 紅白ゼリー (ミルク、手作り イチゴソース)	7日 七草海苔巻き	8日 黒豆ケーキ
11日	12日 お汁粉風白玉 ぜんざい	13日 海老天風おにぎり	14日 栗きんとん風 スイートポテト	15日 いちご・カリカリ ごぼうカレー味
18日 いちごの蒸しケーキ	19日 大根もち・みかん 1/2	20日 食パンシナモン ロール風	21日 緑茶わらび餅・ ※お煎餅	22日 ツナの焦がし醤油 おにぎり
25日 さきいかと昆布の おにぎり	26日 チョコスコーン	27日 きんかん・揚げ餅	28日 コーン チーズトースト	29日 ハニーレモン大学芋

あけましておめでとうございます！2021年が始まりました！今年は5日からおやつを提供をスタートします。新年のはじまりにちなみ、おせち料理、七草がゆ、鏡開き等の行事にちなんだおやつを多く取り入れました。一年間“無病息災”で過ごせるよう、昔の人々が料理に込めた“いわれ”や“願い”を知り、おいしく食べてほしいと思います。冬休み中に、おせち料理をたくさん食べたお子さまも飽きないよう、ケーキにしたり、海苔巻きやおにぎりにしたりして、工夫したおやつをつくります。風邪やインフルエンザ、新型コロナウイルスの予防にビタミンCの多い旬のくだものも出します。今年も一食一食に想いを込めて、「ただお腹を満たすだけではないおやつ」をお届けいたします！どうぞよろしく願いいたします。

1月おやつ食材一覧表 Aコース



月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日
	5日	6日	7日	8日
※は市販品	りんご・マカロニスナック（のり塩）	紅白ゼリー（ミルク、手作りイチゴソース）	七草海苔巻き	黒豆ケーキ
	りんご、マカロニ、 青のり、塩、油	牛乳、イチゴ（イチゴジャム） 砂糖、アガー、生クリーム	米、のり、大根、かぶ、 大根葉、かぶの葉、せり、 塩、醤油、ごま、ごま油	小麦粉、鶏卵B、牛乳、油、黒豆、 砂糖、塩、ベーキングパウダー
11日	12日	13日	14日	15日
	お汁粉風白玉ぜんざい	海老天風おにぎり	栗きんとん風スイートポテト	いちご・カリカリごぼうカレー味
	白玉粉、米粉、小豆、砂糖、塩	米、天かす、めんつゆ、 桜えび、青のり、ごま油	さつまいも、栗、砂糖、 バター、塩	いちご、ごぼう、油 片栗粉、米粉、カレー粉、塩
18日	19日	20日	21日	22日
いちごの蒸しケーキ	大根もち・みかん1/2	食パンシナモンロール風	緑茶わらび餅・※お煎餅	ツナの焦がし醤油おにぎり
卵A、いちご、いちごジャム、レモン汁 砂糖、牛乳、油、小麦粉 ベーキングパウダー	みかん、大根、片栗粉、 小麦粉、油、塩、醤油、 砂糖、みりん	食パン（乳製品、 卵を含む）、シナモン、 砂糖、卵B、牛乳	わらび餅粉、砂糖、緑茶、 黒糖、きなこ、塩、煎餅	米、ツナ、醤油、ごま、 ごま油、にんにく
25日	26日	27日	28日	29日
さきいかと昆布のおにぎり	チョコスコーン	きんかん・揚げ餅	コーンチーズトースト	ハニーレモン大学芋
米、さきいか、細切り昆布、醤油、 人参、みりん、だし汁、ごま	小麦粉、卵B、油、砂糖、 牛乳、ベーキングパウダー、 チョコレート、塩、ココア	きんかん・切り餅、塩、油	食パン （乳製品、卵を含む）、 コーン、マヨネーズ、 チーズ、塩、コショウ	さつま芋、レモン、はちみつ、 砂糖、水あめ、油

【表記について】

- * おやつにそば、牛肉、カニ、あわび、いくら、キウイ、くるみ、落花生、カシューナッツ、松茸、ゼラチン、マーガリンは使用いたしません。
- * 醤油の原材料には小麦を含みます。ソースの原材料にはりんごを含みます。
- * おせんべいの原材料には醤油（小麦）を含みます。ちんすこうの原材料には小麦、卵、ラードを含みます。
- * 食パン、コッペパンの原材料には小麦、乳製品を含みます。
- * 卵Aは20g以上使用（例：太巻きのお餅）、卵Bは10g以下（例：ケーキ、ドーナツ）として使用、全て完全加熱して提供いたします。
- * 春巻きの皮の皮は、小麦粉が主原料となっております。

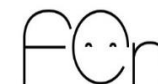


1月おやつ献立 Bコース

月	火	水	木	金
※は市販品	5日 紅白ゼリー (ミルク、手作り イチゴソース)	6日 りんご ・マカロニスナック (のり塩)	7日 黒豆ケーキ	8日 七草海苔巻き
11日	12日 海老天風おにぎり	13日 お汁粉風白玉 ぜんざい	14日 いちご・カリカリ ごぼうカレー味	15日 栗きんとん風 スイートポテト
18日 大根もち・みかん 1/2	19日 いちごの蒸しケーキ	20日 ハニーレモン大学芋	21日 ツナの焦がし醤油 おにぎり	22日 緑茶わらび餅・ ※お煎餅
25日 コーン チーズトースト	26日 さきいかと昆布の おにぎり	27日 チョコスコーン	28日 きんかん・揚げ餅	29日 食パンシナモン ロール風

あけましておめでとうございます！2021年が始まりました！今年は5日からおやつを提供をスタートします。新年のはじまりにちなみ、おせち料理、七草がゆ、鏡開き等の行事にちなんだおやつを多く取り入れました。一年間“無病息災”で過ごせるよう、昔の人々が料理に込めた“いわれ”や“願い”を知り、おいしく食べてほしいと思います。冬休み中に、おせち料理をたくさん食べたお子さまも飽きないよう、ケーキにしたり、海苔巻きやおにぎりにしたりして、工夫したおやつをつくりたいです。風邪やインフルエンザ、新型コロナウイルスの予防にビタミンCの多い旬のくだものも出します。今年も一食一食に想いを込めて、「ただお腹を満たすだけではないおやつ」をお届けいたします！どうぞよろしく願いいたします。

1月おやつ食材一覧表 Bコース



月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日
	5日	6日	7日	8日
※は市販品	紅白ゼリー (ミルク、手作りイチゴソース)	りんご・マカロニスナック (のり塩)	黒豆ケーキ	七草海苔巻き
	牛乳、イチゴ(イチゴジャム) 砂糖、アガー、生クリーム	りんご、マカロニ、 青のり、塩、油	小麦粉、鶏卵B、牛乳、油、黒豆、 砂糖、塩、ベーキングパウダー	米、のり、大根、かぶ、 大根葉、かぶの葉、せり、 塩、醤油、ごま、ごま油
11日	12日	13日	14日	15日
	海老天風おにぎり	お汁粉風白玉ぜんざい	いちご・カリカリごぼうカレー味	栗きんとん風スイートポテト
	米、天かす、めんつゆ、 桜えび、青のり、ごま油	白玉粉、米粉、小豆、砂糖、塩	いちご、ごぼう、油 片栗粉、米粉、カレー粉、塩	さつまいも、栗、砂糖、 バター、塩
18日	19日	20日	21日	22日
大根もち・みかん1/2	いちごの蒸しケーキ	ハニーレモン大学芋	ツナの焦がし醤油おにぎり	緑茶わらび餅・※お煎餅
みかん、大根、片栗粉、 小麦粉、油、塩、醤油、 砂糖、みりん	卵A、いちご、いちごジャム、レモン汁 砂糖、牛乳、油、小麦粉 ベーキングパウダー	さつまいも、レモン、はちみつ、 砂糖、水あめ、油	米、ツナ、醤油、ごま、 ごま油、にんにく	わらび餅粉、砂糖、緑茶、 黒糖、きなこ、塩、煎餅
25日	26日	27日	28日	29日
コーンチーズトースト	さきいかと昆布のおにぎり	チョコスコーン	きんかん・揚げ餅	食パンシナモンロール風
食パン (乳製品、卵を含む)、 コーン、マヨネーズ、 チーズ、塩、コショウ	米、さきいか、細切り昆布、醤油、 人参、みりん、だし汁、ごま	小麦粉、卵B、油、砂糖、 牛乳、ベーキングパウダー、 チョコレート、塩、ココア	きんかん・切り餅、塩、油	食パン(乳製品、 卵を含む)、シナモン、 砂糖、卵B、牛乳

【表記について】

- * おやつにそば、牛肉、カニ、あわび、いくら、キウイ、くるみ、落花生、カシューナッツ、松茸、ゼラチン、マーガリンは使用いたしません。
- * 醤油の原材料には小麦を含みます。ソースの原材料にはりんごを含みます。
- * おせんべいの原材料には醤油(小麦)を含みます。ちんすこうの原材料には小麦、卵、ラードを含みます。
- * 食パン、コッペパンの原材料には小麦、乳製品を含みます。
- * 卵Aは20g以上使用(例:太巻きの卵焼き)、卵Bは10g以下(例:ケーキ、ドーナツ)として使用、全て完全加熱して提供いたします。