



2月おやつ献立 Aコース

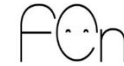


月	火	水	木	金
			1日 鬼まんじゅう	2日 恵方巻
5日 青のりポテトビーンズ	6日 カレーピラフおにぎり	7日 りんご・ キャンディチーズ※	8日 小倉クリームパン	9日 ショコラケーキ
12日 お休み	13日 きなこ白玉	14日 いちごの しゅわしゅわゼリー	15日 スイートポテト	16日 開口笑
19日 梅風味おにぎり	20日 ヨーグルトスコーン	21日 ちくわのゆかり揚げ	22日 花みかん・おせんべい※	23日 お休み
26日 みるくもち・いちご	27日 ピザトースト	28日 みかん蒸しパン	29日 五平餅	※は市販品

今月は、2月のメイン行事『節分』にちなみ、恵方巻や豆まきを使う“大豆”、鬼の嫌う“イワシ”を使ったおやつを出します。小魚や大豆は、成長に欠かせない栄養素“カルシウム”や“たんぱく質”が豊富なので、節分の時期以外でも食べてほしい食材です。家や学校で豆を食べる人も多いと思いますので、飽きないよう味付けと調理を工夫します。子どもたちの『無病息災』と多くの『福』がくるようお願いを込めて作ります。また、梅の花の見頃にちなみ「梅おにぎり」を出します。庭や校庭、公園で咲く梅の花を見て季節の移ろいを感じてほしいと思います。

暦の上では春になりますが、まだまだ寒い日も続きますので、くだものも多く使用します。ビタミンCたっぷりのおやつを食べて身体の抵抗力を高めていきましょう！

2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
			1日	2日
			鬼まんじゅう	恵方巻
			さつまいも、小麦粉、砂糖、塩、 ベーキングパウダー	米、のり、卵A、きゅうり、 かんぴょう、醤油、砂糖、塩、 酢、酒、だし
5日	6日	7日	8日	9日
青のりポテトビーンズ	カレーピラフおにぎり	りんご・キャンディチーズ※	小倉クリームパン	ショコラケーキ
じゃが芋、大豆、米粉、片栗粉、 青のり、塩、油	米、鶏挽肉、玉ねぎ、ピーマン、 バター、醤油、塩、カレー粉、 油、(コーン、枝豆、雑穀)	りんご、キャンディチーズ※	コッペパン、ホイップクリーム、 小豆、砂糖、塩	小麦粉、砂糖、油、ココア、 ベーキングパウダー
12日	13日	14日	15日	16日
	きなこ白玉	いちごのしゅわしゅわゼリー	スイートポテト	開口笑
お休み	白玉粉、米粉、豆腐、きな粉、 砂糖、塩	いちご、炭酸水、砂糖、アガー、 グラニュー糖、(いちごジャム、 ブルーベリー)	さつまいも、バター、牛乳、 砂糖、卵B、塩	小麦粉、砂糖、ごま、卵B、牛乳、 ベーキングパウダー、油
19日	20日	21日	22日	23日
梅風味おにぎり	ヨーグルトスコーン	ちくわのゆかり揚げ	花みかん・おせんべい※	
米、梅干し、ごま、塩、(雑穀)	小麦粉、ヨーグルト、レーズン、油、 砂糖、塩、ベーキングパウダー	ちくわ(卵C)、小麦粉、米粉、 塩、ゆかり粉、油	みかん、おせんべい※	お休み
26日	27日	28日	29日	
みるくもち・いちご	ピザトースト	みかん蒸しパン	五平餅	
牛乳、片栗粉、砂糖、いちご	食パン、チーズ、玉ねぎ、 ピーマン、コーン、トマト(缶)、 ケチャップ、塩	小麦粉、みかん、卵B、砂糖、 はちみつ、ベーキングパウダー、 サラダ油、(柚子)	米、味噌、酒、醤油、みりん、塩、 砂糖、すりごま、ごま油、(雑穀)	※市販品

【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(大豆・小麦)を含みます。
- * 食パン、コッペパンの原材料には小麦、乳製品、卵を含みます。
- * 卵Aは20g以上使用(例: 太巻き卵焼き)、卵Bは20g未満(例: ケーキ、ドーナツ)として使用、卵Cは食材の原材料として使用、全て完全加熱して提供いたします。
- * 粉チーズの原材料には卵白を使用しています。
- * 揚げ油は複数回使用します。使用食材一覧表では記載しきれない微量のアレルギ食材が混入する可能性があるがございます。ごく微量でもアレルギー反応が誘発される方のご利用はお控えください。
- * 雑穀には麦・大豆・ごま等も含みます。
- * 麩の原材料には小麦を含みます。



3月おやつ献立 Aコース

月	火	水	木	金
				1日 不知火・ ひなあられ
4日 大学芋	5日 カップdeちらし寿司	6日 そばめしおにぎり	7日 いちごケーキ	8日 ポートピッツァ
11日 磯辺もち風団子	12日 わかめおにぎり	13日 カルピスサイダーポンチ	14日 もちもちドーナツ	15日 いちご・ おせんべい※
18日 ツナときのこの 焼きおにぎり	19日 プレーン揚げパン	20日 お休み	21日 清見オレンジ・ キャンディチーズ※	22日 うぐいすきなこの ぼたもち
26日 味噌ポテト	27日 桃色ババロア	27日 カップdeナポリタン	28日 桜えび入り天むす風 おにぎり	29日 ホワイトチョコの 春色スコーン

満開の梅の花が散り、沈丁花のつぼみ、穏やかな昼の日差し、訪れる春を感じる日々です。しかし油断した時にくる寒い日は、体調を崩す原因となります。年度末まで元気よく生活できるよう、バランスの良い食事と睡眠、念入りな手洗いうがいを心がけましょう。

3月は桃の節句に合わせて、桃色ババロアやちらし寿司おにぎりを作り、節句のお祝いをします。また、春のお彼岸に合わせて、うぐいすきなこのぼたもちを出します。

うぐいすきなこは青大豆から作られたきなこです。淡く優しい緑色は春の訪れを感じさせてくれます。

3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
				1日
				不知火・ひなあられ
				不知火、クルトン、抹茶、きな粉、 粉砂糖、砂糖
4日	5日	6日	7日	8日
大学芋	カップdeちらし寿司	そばめしおにぎり	いちごケーキ	ポートピッツァ
さつま芋、砂糖、水あめ、 醤油、みりん、ごま	米、卵A、かんぴょう、 人参、干椎茸、絹さや、 刻みのり、酢、砂糖、 塩、薄口醤油、(雑穀)	米、中華麺(小麦)、 豚挽肉、ソース、青のり、 醤油、塩、(雑穀)	小麦粉、卵、牛乳、 いちご(ジャム)、油、 砂糖、ベーキングパウダー (ココア、チョコ)	スリットロール、トマト(缶)、 玉ねぎ、コーン(缶)、 ピザチーズ、塩
11日	12日	13日	14日	15日
磯辺もち風団子	わかめおにぎり	カルピスサイダーボンチ	もちもちドーナツ	いちご・おせんべい※
白玉粉、米粉、醤油、 砂糖、みりん、 片栗粉、刻みのり	米、わかめ、ごま、(雑穀)	みかん(缶)、パイナップル(缶)、 砂糖、カルピス、炭酸水	団子粉、牛乳、卵、 油、塩、砂糖、(上新粉、白玉粉)	いちご、 おせんべい※
18日	19日	20日	21日	22日
ツナときのこの焼きおにぎり	プレーン揚げパン		清見オレンジ・キャンディチーズ※	うぐいすきなこのぼたもち
米、ツナ(缶)、しめじ、えのき、 醤油、みりん、 ごま油、塩、(雑穀)	クッキングロール、グラニュー糖、塩	お休み	清見オレンジ キャンディチーズ※	米、もち米、 うぐいすきなこ、 砂糖、塩
25日	26日	27日	28日	29日
味噌ポテト	桃色パバロア	カップdeナポリタン	桜えび入り天むす風おにぎり	ホワイトチョコの春色スコーン
じゃがいも、小麦粉、米粉、 片栗粉、油、味噌、砂糖、 みりん、酒	牛乳、アガー、いちご(ジャム)、 砂糖、ホイップクリーム	マカロニ、豚挽肉、玉ねぎ、 ピーマン、ケチャップ、 粉チーズ、塩、こしょう	米、桜えび、青のり、揚げ玉、 醤油、みりん、ごま	薄力粉、砂糖、抹茶、 ホワイトチョコ、 ベーキングパウダー、 油、牛乳、塩

【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、大豆、小麦、トマト、レモン、プレーンを含みます。
- * おせんべいの原材料には醤油(大豆・小麦)を含みます。
- * 食パン、コッペパン、クッキングロール、スリットロールの原材料には小麦、乳製品、卵を含みます。
- * 卵Aは20g以上使用(例: 太巻き卵焼き)、卵Bは20g未満(例: ケーキ、ドーナツ)として使用、卵Cは食材の原材料として使用、全て完全加熱して提供いたします。
- * 粉チーズの原材料には卵白を使用しています。
- * 揚げ油は複数回使用します。使用食材一覧表では記載しきれない微量のアレルギー食材が混入する可能性があるがございます。ごく微量でもアレルギー反応が誘発される方のご利用はお控えください。
- * 雑穀には麦・大豆・ごま等も含みます。
- * 麩の原材料には小麦を含みます。



2月おやつ献立 Bコース

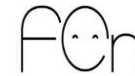


月	火	水	木	金
			1日 恵方巻	2日 鬼まんじゅう
5日 カレーピラフおにぎり	6日 青のりポテトビーンズ	7日 小倉クリームパン	8日 りんご・ キャンディチーズ※	9日 いちごの しゅわしゅわゼリー
12日 お休み	13日 ショコラケーキ	14日 きなこ白玉	15日 開口笑	16日 梅風味おにぎり
19日 スイートポテト	20日 五平餅	21日 花みかん・おせんべい※	22日 ちくわのゆかり揚げ	23日 お休み
26日 ピザトースト	27日 みるくもち・いちご	28日 ヨーグルトスコーン	29日 みかん蒸しパン	※は市販品

今月は、2月のメイン行事『節分』にちなみ、恵方巻や豆まきを使う“大豆”、鬼の嫌う“イワシ”を使ったおやつを出します。小魚や大豆は、成長に欠かせない栄養素“カルシウム”や“たんぱく質”が豊富なので、節分の時期以外でも食べてほしい食材です。家や学校で豆を食べる人も多いと思いますので、飽きないよう味付けと調理を工夫します。子どもたちの『無病息災』と多くの『福』がくるようお願いを込めて作ります。また、梅の花の見頃にちなみ「梅おにぎり」を出します。庭や校庭、公園で咲く梅の花を見て季節の移ろいを感じてほしいと思います。

暦の上では春になりますが、まだまだ寒い日も続きますので、くだものも多く使用します。ビタミンCたっぷりのおやつを食べて身体の抵抗力を高めていきましょう！

2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
			1日	2日
			恵方巻	鬼まんじゅう
			米、のり、卵A、きゅうり、 かんぴょう、醤油、砂糖、塩、 酢、酒、だし	さつま芋、小麦粉、砂糖、塩、 ベーキングパウダー
5日	6日	7日	8日	9日
カレーピラフおにぎり	青のりポテトビーンズ	小倉クリームパン	りんご・キャンディチーズ※	いちごのしゅわしゅわゼリー
米、鶏挽肉、玉ねぎ、ピーマン、 バター、醤油、塩、カレー粉、 油、(コーン、枝豆、雑穀)	じゃが芋、大豆、米粉、片栗粉、 青のり、塩、油	コッペパン、ホイップクリーム、 小豆、砂糖、塩	りんご、キャンディチーズ※	いちご、炭酸水、砂糖、アガー、 グラニュー糖、(いちごジャム、 ブルーベリー)
12日	13日	14日	15日	16日
	ショコラケーキ	きなこ白玉	開口笑	梅風味おにぎり
お休み	小麦粉、砂糖、油、ココア、 ベーキングパウダー	白玉粉、米粉、豆腐、きな粉、 砂糖、塩	小麦粉、砂糖、ごま、卵B、牛乳、 ベーキングパウダー、油	米、梅干し、ごま、塩、(雑穀)
19日	20日	21日	22日	23日
スイートポテト	五平餅	花みかん・おせんべい※	ちくわのゆかり揚げ	
さつま芋、バター、牛乳、 砂糖、卵B、塩	米、味噌、酒、醤油、みりん、塩、 砂糖、すりごま、ごま油、(雑穀)	みかん、おせんべい※	ちくわ(卵C)、小麦粉、米粉、 塩、ゆかり粉、油	お休み
26日	27日	28日	29日	
ピザトースト	みるくもち・いちご	ヨーグルトスコーン	みかん蒸しパン	
食パン、チーズ、玉ねぎ、 ピーマン、コーン、トマト(缶)、 ケチャップ、塩	牛乳、片栗粉、砂糖、いちご	小麦粉、ヨーグルト、レーズン、油、 砂糖、塩、ベーキングパウダー	小麦粉、みかん、卵B、砂糖、 はちみつ、ベーキングパウダー、 サラダ油、(柚子)	※市販品

【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(大豆・小麦)を含みます。
- * 食パン、コッペパンの原材料には小麦、乳製品、卵を含みます。
- * 卵Aは20g以上使用(例: 太巻き卵焼き)、卵Bは20g未満(例: ケーキ、ドーナツ)として使用、卵Cは食材の原材料として使用、全て完全加熱して提供いたします。
- * 粉チーズの原材料には卵白を使用しています。
- * 揚げ油は複数回使用します。使用食材一覧表では記載しきれない微量のアレルギー食材が混入する可能性がある場合がございます。ごく微量でもアレルギー反応が誘発される方のご利用はお控えください。
- * 雑穀には麦・大豆・ごま等も含みます。
- * 麩の原材料には小麦を含みます。



3月おやつ献立 Bコース

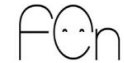
月	火	水	木	金
				1日 不知火・ ひなあられ
4日 カップdeちらし寿司	5日 ポートピッツァ	6日 大学芋	7日 カルピスサイダーポンチ	8日 そばめしおにぎり
11日 いちごケーキ	12日 磯辺もち風団子	13日 わかめおにぎり	14日 いちご・ おせんべい※	15日 もちもちドーナツ
18日 清見オレンジ・ キャンディチーズ※	19日 ツナときのこの 焼きおにぎり	20日 お休み	21日 うぐいすきなこの ぼたもち	22日 プレーン揚げパン
26日 カップdeナポリタン	27日 ホワイトチョコの 春色スコーン	27日 桃色ババロア	28日 味噌ポテト	29日 桜えび入り天むす風 おにぎり

満開の梅の花が散り、沈丁花のつぼみ、穏やかな風の日差し、訪れる春を感じる日々です。しかし油断した時にくる寒い日は、体調を崩す原因となります。年度末まで元気よく生活できるよう、バランスの良い食事と睡眠、念入りな手洗いうがいをおこなってください。

3月は桃の節句に合わせて、桃色ババロアやちらし寿司おにぎりを作り、節句のお祝いをします。また、春のお彼岸に合わせて、うぐいすきなこのぼたもちを出します。

うぐいすきなこは青大豆から作られたきなこです。淡く優しい緑色は春の訪れを感じさせてくれます。

3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
				1日
				不知火・ひなあられ
				不知火、クルトン、 抹茶、きな粉、 粉砂糖、砂糖
4日	5日	6日	7日	8日
カップdeちらし寿司	ポートピッツァ	大学芋	カルピスサイダーボンチ	そばめしおにぎり
米、卵A、かんぴょう、 人参、干椎茸、絹さや、 刻みのり、酢、砂糖、 塩、薄口醤油、(雑穀)	スリットロール、トマト(缶)、 玉ねぎ、コーン(缶)、 ピザチーズ、塩	さつまいも、砂糖、水あめ、 醤油、みりん、ごま	みかん(缶)、パイナップル(缶)、桃(缶)、 砂糖、カルピス、炭酸水	米、中華麺(小麦)、 豚挽肉、ソース、青のり、 醤油、塩、(雑穀)
11日	12日	13日	14日	15日
いちごケーキ	磯辺もち風団子	わかめおにぎり	いちご・おせんべい※	もちもちドーナツ
小麦粉、卵、牛乳、 いちご(ジャム)、油、 砂糖、ベーキングパウダー (ココア、チョコ)	白玉粉、米粉、醤油、 砂糖、みりん、 片栗粉、刻みのり	米、わかめ、ごま、(雑穀)	いちご、 おせんべい※	団子粉、牛乳、卵、 油、塩、 砂糖、(上新粉、白玉粉)
18日	19日	20日	21日	22日
清見オレンジ・キャンディチーズ※	ツナときのこの焼きおにぎり		うぐいすきなこのぼたもち	プレーン揚げパン
清見オレンジ キャンディチーズ※	米、ツナ(缶)、しめじ、えのき、 醤油、みりん、 ごま油、塩、(雑穀)	お休み	米、もち米、 うぐいすきなこ、 砂糖、塩	クッキングロール、 グラニュー糖、塩
25日	26日	27日	28日	29日
カップdeナポリタン	ホワイトチョコの春色スコーン	桃色パバロア	味噌ポテト	桜えび入り天むす風おにぎり
マカロニ、豚挽肉、玉ねぎ、 ピーマン、ケチャップ、 粉チーズ、塩、こしょう	薄力粉、砂糖、抹茶、 ホワイトチョコ、 ベーキングパウダー、 油、牛乳、塩	牛乳、アガー、いちご(ジャム)、 砂糖、ホイップクリーム	じゃがいも、小麦粉、米粉、 片栗粉、油、味噌、砂糖、 みりん、酒	米、桜えび、青のり、揚げ玉、 醤油、みりん、ごま

【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、大豆、小麦、トマト、レモン、ブルーベリーを含みます。
- * おせんべいの原材料には醤油(大豆・小麦)を含みます。
- * 食パン、コッペパン、クッキングロール、スリットロールの原材料には小麦、乳製品、卵を含みます。
- * 卵Aは20g以上使用(例:太巻きのお餅)、卵Bは20g未満(例:ケーキ、ドーナツ)として使用、卵Cは食材の原材料として使用、全て完全加熱して提供いたします。
- * 粉チーズの原材料には卵白を使用しています。
- * 揚げ油は複数回使用します。使用食材一覧表では記載しきれない微量のアレルゲン食材が混入する可能性がある場合がございます。ごく微量でもアレルギー反応が誘発される方のご利用はお控えください。
- * 雑穀には麦・大豆・ごま等も含まれます。
- * 麺の原材料には小麦を含みます。



2月おやつ献立 Cコース

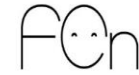


月	火	水	木	金
			1日 鬼まんじゅう	2日 のり塩マカロニ、 ようかん※
5日 なんちゃって唐揚げ	6日 いちごクリーム チーズケーキ	7日 きらずもち	8日 小倉クリームパン	9日 お届けなし
12日 お休み	13日 カレーピラフおにぎり	14日 青のりポテトビーンズ	15日 スイートポテト	16日 ショコラケーキ
19日 カレーポテトフライ	20日 きなこ白玉	21日 いちごの しゅわしゅわゼリー	22日 お届けなし	23日 お休み
26日 梅風味おにぎり	27日 ヨーグルトスコーン	28日 ちくわのゆかり揚げ	29日 五平餅	※は市販品

今月は、2月のメイン行事『節分』にちなみ、恵方巻や豆まきを使う“大豆”、鬼の嫌う“イワシ”を使ったおやつを出します。小魚や大豆は、成長に欠かせない栄養素“カルシウム”や“たんぱく質”が豊富なので、節分の時期以外でも食べてほしい食材です。家や学校で豆を食べる人も多いと思いますので、飽きないように味付けと調理を工夫します。子どもたちの『無病息災』と多くの『福』がくるようお願いを込めて作ります。また、梅の花の見頃にちなみ「梅おにぎり」を出します。庭や校庭、公園で咲く梅の花を見て季節の移ろいを感じてほしいと思います。

暦の上では春になりますが、まだまだ寒い日も続きますので、くだものも多く使用します。ビタミンCたっぷりのおやつを食べて身体の抵抗力を高めていきましょう！

2月おやつ食材一覧表 Cコース



月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日
			1日	2日
			鬼まんじゅう	のり塩マカロニ、ようかん※
			さつま芋、小麦粉、砂糖、塩、 ベーキングパウダー	マカロニ、青のり、塩、こしょう、 油、ようかん※
5日	6日	7日	8日	9日
なんちゃって唐揚げ	いちごクリームチーズケーキ	きらすもち	小倉クリームパン	
高野豆腐、だし汁、にんにく、醤油、 塩、片栗粉、米粉、油	小麦粉、いちご(ジャム)、油、卵B、 牛乳、ヨーグルト、ベーキングパウ ダー	米、もち米、おから、小豆、砂糖、 塩、きなこ、(雑穀)	コッペパン、ホイップクリーム、 小豆、砂糖、塩	お届けなし
12日	13日	14日	15日	16日
	カレーピラフおにぎり	青のりポテトビーンズ	スイートポテト	ショコラケーキ
お休み	米、鶏挽肉、玉ねぎ、ピーマン、 バター、醤油、塩、カレー粉、 油、(コーン、枝豆、雑穀)	じゃが芋、大豆、米粉、片栗粉、 青のり、塩、油	さつま芋、バター、牛乳、 砂糖、卵B、塩	小麦粉、砂糖、油、ココア、 ベーキングパウダー
19日	20日	21日	22日	23日
カレーポテトフライ	きなこ白玉	いちごのしゅわしゅわゼリー		
じゃがいも、塩、カレー粉、油	白玉粉、米粉、豆腐、きな粉、 砂糖、塩	いちご、炭酸水、砂糖、アガー、 グラニュー糖、(いちごジャム、 ブルーベリー)	お届けなし	お休み
26日	27日	28日	29日	
梅風味おにぎり	ヨーグルトスコーン	ちくわのゆかり揚げ	五平餅	
米、梅干し、ごま、塩、(雑穀)	小麦粉、ヨーグルト、レーズン、油、 砂糖、塩、ベーキングパウダー	ちくわ(卵C)、小麦粉、米粉、 塩、ゆかり粉、油	米、味噌、酒、醤油、みりん、塩、 砂糖、すりごま、ごま油、(雑穀)	※市販品

【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(大豆・小麦)を含みます。
- * 食パン、コッペパンの原材料には小麦、乳製品、卵を含みます。
- * 卵Aは20g以上使用(例: 太巻き卵焼き)、卵Bは20g未満(例: ケーキ、ドーナツ)として使用、卵Cは食材の原材料として使用、全て完全加熱して提供いたします。
- * 粉チーズの原材料には卵白を使用しています。
- * 揚げ油は複数回使用します。使用食材一覧表では記載しきれない微量のアレルギ-食材が混入する可能性がある場合がございます。ごく微量でもアレルギ-反応が誘発される方のご利用はお控えください。
- * 雑穀には麦・大豆・ごま等も含みます。
- * 麩の原材料には小麦を含みます。



3月おやつ献立 Cコース

月	火	水	木	金
				1日 お届けなし
4日 いちごミルク白玉	5日 ピザトースト	6日 おさつスティック (カレー風味)	7日 いちごケーキ	8日 2色あられ・ おせんべい※
11日 大学芋	12日 ちらし寿司風おにぎり	13日 パスタスナック (のり塩)	14日 もちもちドーナツ	15日 コロケ風ポテトサンド
18日 磯辺もち風団子	19日 わかめおにぎり	20日 お休み	21日 清見オレンジ・ キャンディチーズ※	22日 スパイシー オープンポテト
26日 ツナときのこの 焼きおにぎり	27日 ガーリックトースト	27日 お届け無し	28日 桜えび入り天むす風 おにぎり	29日 うぐいすきなこの ぼたもち

満開の梅の花が散り、沈丁花のつぼみ、穏やかな風の日差し、訪れる春を感じる日々です。しかし油断した時にくる寒い日は、体調を崩す原因となります。年度末まで元気よく生活できるよう、バランスの良い食事と睡眠、念入りな手洗いうがいを心がけましょう。
3月は桃の節句に合わせてちらし寿司おにぎりを作り、お祝いをします。また、春のお彼岸に合わせて、うぐいすきなこのぼたもちを出します。
うぐいすきなこは青大豆から作られたきなこです。淡く優しい緑色は春の訪れを感じさせてくれます。

3月おやつ食材一覧表 Cコース



月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日
				1日
				お届けなし
4日	5日	6日	7日	8日
いちごミルク白玉	ピザトースト	おさつスティック(カレー風味)	いちごケーキ	2色あられ、おせんべい※
白玉粉、米粉、砂糖、牛乳、練乳、いちご(ジャム)	食パン、チーズ、玉ねぎ、ピーマン、コーン、トマト(缶)、ケチャップ、塩	さつまいも、油、カレー粉、塩、こしょう	小麦粉、卵、牛乳、いちご(ジャム)、油、砂糖、ベーキングパウダー(ココア、チョコ)	クルトン、抹茶、きな粉、粉砂糖、砂糖、おせんべい※
11日	12日	13日	14日	15日
大学芋	ちらし寿司風おにぎり	パスタスナック(のり塩)	もちもちドーナツ	コロッケ風ポテトサンド
さつまいも、砂糖、水あめ、醤油、みりん、ごま	米、卵A、かんぴょう、人参、干椎茸、絹さや、刻みのり、酢、砂糖、塩、薄口醤油、(雑穀)	パスタ、油、青のり、塩	団子粉、牛乳、卵、油、塩、砂糖、(上新粉、白玉粉)	食パン、鶏挽肉、豚挽肉、玉ねぎ、パン粉、ナツメグ、塩、こしょう、カレー粉、ソース
18日	19日	20日	21日	22日
磯辺もち風団子	わかめおにぎり		清見オレンジ・キャンディチーズ※	スパイシーオープンポテト
白玉粉、米粉、醤油、砂糖、みりん、片栗粉、刻みのり	米、わかめ、ごま、(雑穀)	お休み	清見オレンジ キャンディチーズ※	じゃが芋、チリパウダー、パプリカパウダー、ガーリックパウダー、パセリ粉
25日	26日	27日	28日	29日
ツナときのこの焼きおにぎり	ガーリックトースト		桜えび入り天むす風おにぎり	うぐいすきなこのぼたもち
米、ツナ(缶)、しめじ、えのき、醤油、みりん、ごま油、塩、(雑穀)	食パン、バター、塩、ガーリックパウダー、パセリ粉	お届け無し	米、桜えび、青のり、揚げ玉、醤油、みりん、ごま	米、もち米、うぐいすきなこ、砂糖、塩

【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、大豆、小麦、トマト、レモン、ブルーベリーを含みます。
- * おせんべいの原材料には醤油(大豆・小麦)を含みます。
- * 食パン、コッパン、クッキングロール、スリットロールの原材料には小麦、乳製品、卵を含みます。
- * 卵Aは20g以上使用(例: 太巻き卵焼き)、卵Bは20g未満(例: ケーキ、ドーナツ)として使用、卵Cは食材の原材料として使用、全て完全加熱して提供いたします。
- * 粉チーズの原材料には卵白を使用しています。
- * 揚げ油は複数回使用します。使用食材一覧表では記載しきれない微量のアレルゲン食材が混入する可能性がある場合がございます。ごく微量でもアレルギー反応が誘発される方のご利用はお控えください。
- * 雑穀には麦・大豆・ごま等も含まれます。
- * 麩の原材料には小麦を含みます。



2月おやつ献立 Dコース



月	火	水	木	金
			1日 ツナマヨおにぎり	2日 のり塩マカロニ、 ようかん※
5日 なんちゃって唐揚げ	6日 いちごクリームチーズケー キ	7日 きらすもち	8日 鬼まんじゅう	9日 はちみつチーズトースト
12日 お休み	13日 カレーピラフおにぎり	14日 青のりポテトビーンズ	15日 小倉クリームパン	16日 ショコラケーキ
19日 カレーポテトフライ	20日 きなこ白玉	21日 いちごの しゅわしゅわゼリー	22日 スイートポテト	23日 お休み
26日 梅風味おにぎり	27日 ヨーグルトスコーン	28日 ちくわのゆかり揚げ	29日 米粉ココアケーキ	※は市販品

今月は、2月のメイン行事『節分』にちなみ、恵方巻や豆まきに使う“大豆”、鬼の嫌う“イワシ”を使ったおやつを出します。小魚や大豆は、成長に欠かせない栄養素“カルシウム”や“たんぱく質”が豊富なので、節分の時期以外でも食べてほしい食材です。家や学校で豆を食べる人も多いと思いますので、飽きないように味付けと調理を工夫します。子どもたちの『無病息災』と多くの『福』がくるようお願いを込めて作ります。また、梅の花の見頃にちなみ「梅おにぎり」を出します。庭や校庭、公園で咲く梅の花を見て季節の移ろいを感じてほしいと思います。暦の上では春になりますが、まだまだ寒い日も続きますので、くだものも多く使用します。ビタミンCたっぷりのおやつを食べて身体の抵抗力を高めていきましょう！

2月おやつ食材一覧表 Dコース



月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日
			1日	2日
			ツナマヨおにぎり	のり塩マカロニ、ようかん※
			米、ツナ、マヨネーズ、醤油、塩	マカロニ、青のり、塩、こしょう、油、ようかん※
5日	6日	7日	8日	9日
なんちゃって唐揚げ	いちごクリームチーズケーキ	きらすもち	鬼まんじゅう	はちみつチーズトースト
高野豆腐、だし汁、にんにく、醤油、塩、片栗粉、米粉、油	小麦粉、いちご(ジャム)、油、卵B、牛乳、ヨーグルト、ベーキングパウダー	米、もち米、おから、小豆、砂糖、塩、きなこ、(雑穀)	さつま芋、小麦粉、砂糖、塩、ベーキングパウダー	食パン、はちみつ、チーズ
12日	13日	14日	15日	16日
	カレーピラフおにぎり	青のりポテトビーンズ	小倉クリームパン	ショコラケーキ
お休み	米、鶏挽肉、玉ねぎ、ピーマン、バター、醤油、塩、カレー粉、油、(コーン、枝豆、雑穀)	じゃが芋、大豆、米粉、片栗粉、青のり、塩、油	コッペパン、ホイップクリーム、小豆、砂糖、塩	小麦粉、砂糖、油、ココア、ベーキングパウダー
19日	20日	21日	22日	23日
カレーポテトフライ	きなこ白玉	いちごのしゅわしゅわゼリー	スイートポテト	
じゃがいも、塩、カレー粉、油	白玉粉、米粉、豆腐、きな粉、砂糖、塩	いちご、炭酸水、砂糖、アガー、グラニュー糖、(いちごジャム、ブルーベリー)	さつま芋、バター、牛乳、砂糖、卵B、塩	お休み
26日	27日	28日	29日	
梅風味おにぎり	ヨーグルトスコーン	ちくわのゆかり揚げ	米粉ココアケーキ	
米、梅干し、ごま、塩、(雑穀)	小麦粉、ヨーグルト、レーズン、油、砂糖、塩、ベーキングパウダー	ちくわ(卵C)、小麦粉、米粉、塩、ゆかり粉、油	米粉、ココア、はちみつ、豆乳、ベーキングパウダー	※市販品

【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(大豆・小麦)を含みます。
- * 食パン、コッペパンの原材料には小麦、乳製品、卵を含みます。
- * 卵Aは20g以上使用(例: 太巻き卵焼き)、卵Bは20g未満(例: ケーキ、ドーナツ)として使用、卵Cは食材の原材料として使用、全て完全加熱して提供いたします。
- * 粉チーズの原材料には卵白を使用しています。
- * 揚げ油は複数回使用します。使用食材一覧表では記載しきれない微量のアレルギー食材が混入する可能性があるがございます。ごく微量でもアレルギー反応が誘発される方のご利用はお控えください。
- * 雑穀には麦・大豆・ごま等も含まれます。
- * 麩の原材料には小麦を含みます。



3月おやつ献立 Dコース

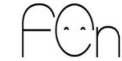
月	火	水	木	金
				1日 おさつスティック (カレー風味)
4日 いちごミルク白玉	5日 ピザトースト	6日 みかん蒸しパン	7日 五平餅	8日 2色あられ・ おせんべい※
11日 大学芋	12日 ちらし寿司風おにぎり	13日 パスタスナック (のり塩)	14日 いちごケーキ	15日 コロッケ風ポテトサンド
18日 磯辺もち風団子	19日 わかめおにぎり	20日 お休み	21日 もちもちドーナツ	22日 スパイシー オープンポテト
26日 ツナときのこの 焼きおにぎり	27日 ガーリックトースト	27日 冷凍パイ	28日 フルーツケーキ	29日 うぐいすきなこの ぼたもち

満開の梅の花が散り、沈丁花のつぼみ、穏やかな風の日差し、訪れる春を感じる日々です。しかし油断した時にくる寒い日は、体調を崩す原因となります。年度末まで元気よく生活できるよう、バランスの良い食事と睡眠、念入りな手洗いうがいを心がけましょう。

3月は桃の節句に合わせてちらし寿司おにぎりを作り、お祝いをします。また、春のお彼岸に合わせて、うぐいすきなこのぼたもちを出します。

うぐいすきなこは青大豆から作られたきなこです。淡く優しい緑色は春の訪れを感じさせてくれます。

3月おやつ食材一覧表 Dコース



月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日
				1日
				おさつスティック(カレー風味)
				さつまいも、油、カレー粉、塩、こしょう
4日	5日	6日	7日	8日
いちごミルク白玉	ピザトースト	みかん蒸しパン	五平餅	2色あられ、おせんべい※
白玉粉、米粉、砂糖、牛乳、練乳、いちご(ジャム)	食パン、チーズ、玉ねぎ、ピーマン、コーン、トマト(缶)、ケチャップ、塩	小麦粉、みかん、卵B、砂糖、蜂蜜、ベーキングパウダー、サラダ油(柚子)	米、味噌、酒、醤油、みりん、塩、砂糖、すりごま、ごま油、(雑穀)	クルトン、抹茶、きな粉、粉砂糖、砂糖、おせんべい※
11日	12日	13日	14日	15日
大学芋	ちらし寿司風おにぎり	パスタスナック(のり塩)	いちごケーキ	クロック風ポテトサンド
さつまいも、砂糖、水あめ、醤油、みりん、ごま	米、卵A、かんぴょう、人参、干椎茸、絹さや、刻みのり、酢、砂糖、塩、薄口醤油、(雑穀)	パスタ、油、青のり、塩	小麦粉、卵、牛乳、いちご(ジャム)、油、砂糖、ベーキングパウダー(ココア、チョコ)	食パン、鶏挽肉、豚挽肉、玉ねぎ、パン粉、ナツメグ、塩、こしょう、カレー粉、ソース
18日	19日	20日	21日	22日
磯辺もち風団子	わかめおにぎり	お休み	もちもちドーナツ	スパイシーオープンポテト
白玉粉、米粉、醤油、砂糖、みりん、片栗粉、刻みのり	米、わかめ、ごま、(雑穀)		団子粉、牛乳、卵、油、塩、砂糖、(上新粉、白玉粉)	じゃが芋、チリパウダー、パプリカパウダー、ガーリックパウダー、パセリ粉
25日	26日	27日	28日	29日
ツナときのこの焼きおにぎり	ガーリックトースト	冷凍パイ	フルーツケーキ	うぐいすきなこのぼたもち
米、ツナ(缶)、しめじ、えのき、醤油、みりん、ごま油、塩、(雑穀)	食パン、バター、塩、ガーリックパウダー、パセリ粉	パイナップル(缶詰)	いちご、柿、みかん、小麦粉、卵、牛乳、油、砂糖、ベーキングパウダー	米、もち米、うぐいすきなこ、砂糖、塩

【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、大豆、小麦、トマト、レモン、フルーレンを含みます。
- * おせんべいの原材料には醤油(大豆・小麦)を含みます。
- * 食パン、コッペパン、クッキングロール、スリットロールの原材料には小麦、乳製品、卵を含みます。
- * 卵Aは20g以上使用(例:太巻き卵焼き)、卵Bは20g未満(例:ケーキ、ドーナツ)として使用、卵Cは食材の原材料として使用、全て完全加熱して提供いたします。
- * 粉チーズの原材料には卵白を使用しています。
- * 揚げ油は複数回使用します。使用食材一覧表では記載しきれない微量のアレルギ-食材が混入する可能性があるがございます。ごく微量でもアレルギー反応が誘発される方のご利用はお控えください。
- * 雑穀には麦・大豆・ごま等も含みます。
- * 麩の原材料には小麦を含みます。