



# 9月おやつ献立 Dコース



月	火	水	木	金
				1日 白玉きなこ団子
4日 ずんだ団子	5日 ヒゲ天入りとうもろこしおにぎり	6日 杏仁風ゼリーメロンソース	7日 カレーサンド	8日 冷凍梨・※おせんべい
11日 プアマンケーキ	12日 大学芋	13日 オムライス風おにぎり	14日 黒糖ゼリーホイップ添え	15日 枝豆チーズブレッド
18日 お休み	19日 お楽しみフルーツケーキ	20日 高野豆腐のコロコロ揚げ	21日 ガーリックトースト	22日 焼きおにぎり
25日 紅茶スコーン	26日 ちくわのチーズトッポギ風	27日 りんごドーナツ	28日 オープンポテト	29日 おはぎ(きなこ)

夕暮れが早くなり、秋の訪れを感じます。例年以上に暑かった夏が終ろうとして

います。学校や幼稚園が始まると身体は想像以上に疲れます。バランスの良い食事と

たっぷりの睡眠で体調を整えましょう。旬の食材は、ビタミンやミネラルが多く含まれて

います。季節の物を食べ、身体にも環境にも優しいおやつを出していきたいと思ひます。

9月20～26日はお彼岸です。お彼岸は墓参りをし「おはぎ」をつくり、ご先祖さまへの

感謝と健康を願う日です。人気のきなこおはぎを作りたいと思ひます。最終週には待ち

に待った新米が届きます。シンプルに塩むすびでキラキラの新米を存分に味わってほしい

と思ひます。今年の中秋の名月(お月見)は9月30日です。みたらし団子を出します

ので、ぜひ当日の夜は月を眺めてみてくださいね!

# 9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
				白玉きなこ団子
				白玉粉、米粉、きなこ、砂糖、塩
4日	5日	6日	7日	8日
ずんだ団子	ヒゲ天入りとうもろこしおにぎり	杏仁風ゼリーメロンソース	カレーサンド	冷凍梨・※おせんべい
白玉粉、米粉、豆腐、枝豆、砂糖、塩	とうもろこし、とうもろこしのひげ、米、醤油、小麦粉、米粉、サラダ油	ヨーグルト、ホイップクリーム、アガー、牛乳、メロン、砂糖	食パン、鶏挽肉、豚挽肉、大豆、玉ねぎ、人参、にんにく、生姜、小麦粉、ケチャップ、ソース、醤油、チーズ、カレー粉、シナモン、塩	梨、※おせんべい
11日	12日	13日	14日	15日
プアマンケーキ	大学芋	オムライス風おにぎり	黒糖ゼリーホイップ添え	枝豆チーズブレッド
小麦粉、砂糖、油、ココア、ベーキングパウダー ※卵乳不使用	さつまいも、油、砂糖、水あめ、薄口醤油、みりん、ごま	米、卵A、鶏肉、玉ねぎ、人参、ケチャップ、油、塩、こしょう、パプリカ粉	黒糖、砂糖、寒天、アガー、ホイップクリーム	小麦粉、枝豆、牛乳、砂糖、油、卵B、ベーキングパウダー、チーズ(卵白)
18日	19日	20日	21日	22日
休み	お楽しみフルーツケーキ	高野豆腐のココロ揚げ	ガーリックトースト	焼きおにぎり
	小麦粉、卵B、砂糖、油、牛乳、ベーキングパウダー、ブルーベリー、ぶどう、ブルー、さくらんぼ	高野豆腐、片栗粉、米粉、油、砂糖、醤油、みりん、※味変：カレー粉、塩	食パン、パセリ、バター、オリーブ油、にんにく、塩	米、醤油、みりん、かつお節、ごま油(めんつゆ)
25日	26日	27日	28日	29日
紅茶スコーン	ちくわのチーズトッポギ風	りんごドーナツ	オープンポテト	おはぎ(きなこ)
小麦粉、牛乳、油、砂糖、ベーキングパウダー、紅茶	ちくわ(卵C)、チーズ、ケチャップ、コチュジャン、砂糖、ごま油	りんご、小麦粉、卵B、油、塩、砂糖、ベーキングパウダー、はちみつ	じゃが芋、油、ケチャップ、塩、(小麦粉、パン粉)	米、もち米、きなこ、砂糖、塩

※は市販品です

## 【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、卵を含みます。
- \* 卵Aは20g以上使用(例：太巻きの卵焼き)、卵Bは20g未満(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。
- \* 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。

