



# 1月おやつ献立 Dコース

月	火	水	木	金
			4日 お正月 スペシャルおやつ	5日 チョコスコーン
8日 お休み	9日 フルーツケーキ	10日 シュガートースト	11日 おこわ風おにぎり	12日 みたらし団子
15日 冷凍みかん	16日 お麩スナック・ せんべい※	17日 鶏肉のスタミナ揚げ	18日 北海道風揚げポテト	19日 お米クッキー・ キャンディチーズ※
22日 ちくわのごま揚げ	23日 ピザトースト	24日 菜の花おにぎり	25日 おしろこ白玉ぜんざい	26日 ココアババロア
29日 カップdeお好み焼き	30日 ミルクティドーナツ	31日 スイートポテト		※は市販品

あけましておめでとうございます！2024年がはじまりました！今年<sup>ことし</sup>は5日からおやつ<sup>おやつ</sup>の提供<sup>ていきょう</sup>をスタートします。

新年<sup>しんねん</sup>のはじまりにちなみ、おせち料理<sup>りょうり</sup>、鏡開き<sup>かがみびら</sup>等の行事<sup>こうじ</sup>に関連<sup>かんれん</sup>したおやつ<sup>おやつ</sup>を多く取り入れました。一年間<sup>いちねんかん</sup>“無病息災<sup>むびょうそくさい</sup>”

で過ごせるよう、昔<sup>むかし</sup>の人々<sup>ひとびと</sup>が料理<sup>りょうり</sup>に込めた“いわれ”や“願い<sup>ねが</sup>”を知り、おいしく食べてほしいと思います。

冬休み<sup>ふゆやす</sup>中<sup>ちゆう</sup>におせち料理<sup>りょうり</sup>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、おにぎりにしたり、

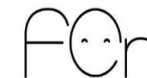
工夫<sup>くふう</sup>しておやつをつくれます。風邪<sup>かぜ</sup>やインフルエンザ、新型<sup>しんがた</sup>コロナウイルスの予防<sup>よぼう</sup>に、ビタミンCの多い旬<sup>おおい じゆん</sup>の

くだものも出します。

今年<sup>ことし</sup>も一食<sup>いっしょく</sup>一食<sup>いっしょく</sup>に想い<sup>おも</sup>を込めて、「ただお腹<sup>なか</sup>を満たすだけではないおやつ<sup>おやつ</sup>」をお届け<sup>とど</sup>けたいします！

どうぞよろしくお願<sup>ねが</sup>いいたします。

# 1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
			4日	5日
				チョコスコーン
			お正月 スペシャルおやつ	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
8日	9日	10日	11日	12日
	フルーツケーキ	シュガートースト	おこわ風おにぎり	みたらし団子
お休み	小麦粉、卵B、砂糖、牛乳、油、 ベーキングパウダー、 (いちご、ぶどう、ブルーベリー、みかん、 りんご、レーズン、黄桃缶)	食パン、バター、砂糖、油	米、醤油、みりん、酒、人参、椎茸、 油揚げ、餅	白玉粉、米粉、砂糖、醤油、片栗粉
15日	16日	17日	18日	19日
冷凍みかん	お麩スナック・おせんべい※	鶏肉のスタミナ揚げ	北海道風揚げポテト	お米クッキー・キャンディチーズ※
みかん	麩、油、砂糖、黒糖、 きな粉・おせんべい※	鶏肉、酒、醤油、にんにく、生姜、片 栗粉、米粉、油	じゃが芋、小麦粉、ベーキングパウ ダー、卵B、砂糖、牛乳、塩、油	米粉、片栗粉、油、砂糖・ キャンディチーズ※
22日	23日	24日	25日	26日
ちくわのごま揚げ	ピザトースト	菜の花おにぎり	おしるこ白玉ぜんざい	ココアババロア
ちくわ(卵C)、ごま、小麦粉、米粉、 塩、油	食パン、ピザチーズ、トマト(缶)、 コーン、玉ねぎ、にんにく、 塩、こしょう	米、菜の花、卵A、だし汁、砂糖、 塩、薄口醤油、みりん、(雑穀)	白玉粉、米粉、豆腐、小豆、 砂糖、塩、(かぼちゃ)	牛乳、ホイップクリーム、砂糖、 ココア、アガー、寒天
29日	30日	31日		
カップdeお好み焼き	ミルクティドーナツ	スイートポテト		
小麦粉、キャベツ、長ネギ、卵B、 ベーキングパウダー、かつお節、 青のり、ソース、マヨネーズ	小麦粉、卵B、牛乳、砂糖、油、 紅茶、ベーキングパウダー	さつまいも、牛乳、バター、卵B、 砂糖、塩		※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・ごま等も含みます。
- \* 麩の原材料には小麦を含みます。