



2月おやつ献立 Dコース

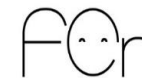


月	火	水	木	金
			1日 ツナマヨおにぎり	2日 のり塩マカロニ、 ようかん※
5日 なんちゃって唐揚げ	6日 いちごクリームチーズ ケーキ	7日 きらずもち	8日 鬼まんじゅう	9日 はちみつチーズトースト
12日 お休み	13日 カレーピラフおにぎり	14日 青のりポテトビーンズ	15日 小倉クリームパン	16日 ショコラケーキ
19日 カレーポテトフライ	20日 きなこ白玉	21日 いちごの しゅわしゅわゼリー	22日 スイートポテト	23日 お休み
26日 梅風味おにぎり	27日 ヨーグルトスコーン	28日 ちくわのゆかり揚げ	29日 米粉ココアケーキ	※は市販品

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
 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	きらずもち	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)	さつまいも、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)	じゃがいも、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)	さつまいも、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:太巻きの卵焼き)、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・ごま等も含まれます。
- * 麩の原材料には小麦を含みます。