



2月おやつ献立 Bコース

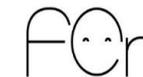


月	火	水	木	金
			1日 恵方巻	2日 鬼まんじゅう
5日 	6日 青のりポテトビーンズ	7日 小倉クリームパン	8日 りんご・ キャンディチーズ※	9日 いちごの しゅわしゅわゼリー
12日 お休み	13日 ショコラケーキ	14日 きなこ白玉	15日 開口笑	16日 
19日 スイートポテト	20日 	21日 花みかん・おせんべい※	22日 ちくわのゆかり揚げ	23日 お休み
26日 ピザトースト	27日 みるくもち・いちご	28日 ヨーグルトスコーン	29日 みかん蒸しパン	※は市販品

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 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	さつまいも、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
	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
	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	
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	
19日	20日	21日	22日	23日
スイートポテト		花みかん・おせんべい※	ちくわのゆかり揚げ	
さつまいも、バター、牛乳、 砂糖、卵B、塩		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。