



4月おやつ献立 Bコース



月	火	水	木	金
1日 ふわふわ蒸しパン	2日 スティックさつま芋	3日 	4日 お楽しみ フルーツケーキ	5日 鮭わかめおにぎり
8日 おかかチーズおにぎり	9日 ドライカレーサンド	10日 カルピス白玉	11日 卵の花ドーナツ	12日 
15日 柑橘・クルトンラスク	16日 紅白おむすび	17日 フレンチトースト	18日 新じゃがフライ	19日 臭たくさん焼きそば
22日 	23日 フルーツヨーグルト	24日 ツナボール	25日 たけのこおにぎり	26日 チョコチップケーキ
29日 お休み	30日 鶏肉の甘辛揚げ			

🌸 ご進級・ご入学おめでとうございます 🌸

4月は別名『卯月』にちなみ、卵の花こと“おから”入りのドーナツをだします。また、進級や入学・

入園のお祝いの気持ちを込め、満開の桜の花をイメージして、桜型にんじん入りおにぎりや、紅白

おにぎりをつくりまします。様々な場所で祝ってもらった分だけ良いことがあるので、新たな生活への期待を

ふくらませ、ぜひ食べてほしいなと思います。しかし慣れない新生活では、緊張からくる疲れを感じる人

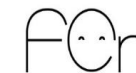
も多いことでしょう。『鶏肉の甘辛揚げ』や『フレンチトースト』、今までリクエストの多かった人気


メニューを取り入れましたので、気持ちがほぐれ、ほっとできるおやつのお時間になるよう願っています。

また、ストレスの緩和に良いとされている、柑橘類や旬の食材も多く取り入れています。季節を感じ

ながら旬の味覚を味わい、体調を崩すことなくゴールデンウィークをむかえましょう！

4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	3日	4日	5日
ふわふわ蒸しパン	スティックさつま芋		お楽しみフルーツケーキ	鮭わかめおにぎり
小麦粉、卵B、牛乳、砂糖、ベーキングパウダー、油	さつま芋、油、砂糖、塩		小麦粉、卵B、牛乳、砂糖、油、ベーキングパウダー、(いちご、りんご、柑橘)	米、鮭、わかめ、塩、ごま、酒、(雑穀)
8日	9日	10日	11日	12日
おかかチーズおにぎり	ドライカレーサンド	カルピス白玉	卵の花ドーナツ	
米、かつお節、プロセスチーズ、醤油、塩、酒	コッペパン、豚挽肉、鶏挽肉、玉ねぎ、ケチャップ、ソース、カレー粉、塩	白玉粉、米粉、豆腐、カルピス、砂糖、片栗粉	おから、小麦粉、砂糖、卵B、ベーキングパウダー、油、(豆乳)	
15日	16日	17日	18日	19日
柑橘・クルトンラスク	紅白おむすび	フレンチトースト	新じゃがフライ	貝だくさん焼きそば
柑橘、クルトン、油、砂糖、バター	米、黒米、塩	食パン、牛乳、卵B、砂糖、バター	新じゃが芋、油、塩、こしょう、パセリ粉	蒸し中華麺(小麦)、豚肉、キャベツ、人参、もやし、ソース、塩、醤油、油
22日	23日	24日	25日	26日
	フルーツヨーグルト	ツナボール	たけのこおにぎり	チョコチップケーキ
	ヨーグルト、砂糖、みかん(缶)、桃(缶)、パイナップル(缶)	小麦粉、ツナ(缶)、ピザチーズ、砂糖、牛乳、油、塩、ベーキングパウダー	米、たけのこ、油揚げ、醤油、みりん、酒、塩、(雑穀)	小麦粉、卵B、牛乳、油、砂糖、チョコチップ
29日	30日			
お休み	鶏肉の甘辛揚げ			
	鶏肉、油、米粉、片栗粉、塩麴、酒、醤油、みりん、砂糖、ごま			※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、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、ラードを含みます。
- * 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―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。