



# 9月おやつ献立 A/Bコース



月	火	水	木	金
2日 高野豆腐の唐揚げ	3日 プアマンケーキ	4日 たまご風船ドーナツ	5日 	6日 ぶどう・ うどんかりんとう
9日 チョコチップ スコーン	10日 ピザトースト	11日 梨 ※おせんべい	12日 お月見団子 (みたらし)	13日 ピラフおにぎり
16日 お休み	17日 りんご・ 大豆スナック	18日 	19日 おさつ蒸しパン	20日 フルーツババロア
23日 お休み	24日 	25日 カレーポテト	26日 焼きそばパン	27日 米粉の お楽しみケーキ
30日 新米のり付 塩むすび				

夕暮れが早くなり、秋の訪れを感じます。パリオリンピックで盛り上がった暑い夏が終ろうとして  
 います。学校や幼稚園が始まると身体は想像以上に疲れてしまいます。冷たい飲み物や食べ物で疲れた  
 胃は食欲を減退させてさらに疲れの回復を遅らせてしまいます。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17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 Aコース / Bコース

月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日
2日	3日	4日	5日	6日
高野豆腐の唐揚げ	プアマンケーキ	たまご風船ドーナツ		ぶどう・うどんかりんとう
高野豆腐、だし汁、にんにく、生姜、醤油、塩、酒、みりん、米粉、片栗粉、油	小麦粉、ベーキングパウダー、ココア、砂糖、油	小麦粉、ベーキングパウダー、卵B、砂糖、バター、牛乳、油、粉砂糖		ぶどう/うどん、小麦粉、油、塩、青のり
9日	10日	11日	12日	13日
チョコチップスコーン	ピザトースト	梨・おせんべい	お月見団子(みたらし)	ピラフおにぎり
小麦粉、ベーキングパウダー、砂糖、油、牛乳、チョコチップ	食パン、油、にんにく、玉ねぎ、トマト(缶)、ピーマン、コーン、ケチャップ、砂糖、塩、チーズ	梨 ※おせんべい	白玉粉、米粉、豆腐、醤油、砂糖、みりん、片栗粉	米、豚鶏合挽肉、玉ねぎ、パプリカ、ピーマン、カレー粉、醤油、塩、油、バター、(雑穀)
16日	17日	18日	19日	20日
お休み	りんご・大豆スナック		おさつ蒸しパン	フルーツパバロア
	りんご/大豆、油、米粉、片栗粉、塩、青のり		小麦粉、ベーキングパウダー、砂糖、油、さつまいも	砂糖、アガー、牛乳、ホイップクリーム (メロン・いちご・柑橘)
23日	24日	25日	26日	27日
お休み		カレーポテト	やさそばパン	米粉のお楽しみケーキ
		じゃがいも、油、米粉、片栗粉、カレー粉、塩	コッペパン、蒸し中華麺、油、豚肉、人参、キャベツ、ソース、醤油、塩、青のり	米粉、ベーキングパウダー、卵B、砂糖、油、牛乳、(さくらんぼ・ぶどう・ブルーベリー)
30日				
新米のり付塩むすび				
米、塩、のり				※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(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、スリットロール、クッキングロールの原材料には小麦、乳製品、卵、ラード、ショートニング、大豆を含みます。
- \* 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さいます。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・ごま等を含みます。
- \* 麩の原材料には小麦を含みます。