



1月おやつ献立 Cコース



fOn

月	火	水	木	金
※は市販品です		1日	2日	3日
6日 冷凍みかん	7日 おふラスク/ ※キャンディチーズ	8日 ※せんべい/※レーズン	9日 ココアまるぱん	10日 大根もち/ ※ひとくちゼリー
13日 お休み	14日 きな粉おはぎ	15日 ちくわのから揚げ	16日 バナナマフィン	17日 みたらしだんご
20日 紅白おにぎり	21日 いりことごぼうの田作り風 /※ひとくち羊羹	22日 北海道風揚げポテト	23日 ※キャンディーチーズ/ ※醤油せんべい	24日 りんごはちみつサンド
27日 ココロ大学芋	28日 豆腐ドーナツ	29日 甘辛ごま昆布おにぎり	30日 柑橘ケーキ	31日 ※のり塩スナック/ ※プルーン

あけましておめでとうございます！2025年が始まりました！今年（ことし）は9日間の長いお休みを経て、1月6日からおやつ（おやつ）の提供（ていきょう）をスタート（しゅたーと）します。新年（しんねん）のはじめ（はじ）りにちなみ（ちなみ）、おせち料理（おせちりょうり）など（な）お祝い（いわ）いの行事（ぎょうじ）に関連（かんれん）したおやつ（おやつ）を多く（おおく）用意（ようい）しました。一年間（いちねんかん）“無病息災（むびょうそくさい）”で過（す）ごせるよう（よう）、昔（むかし）の人々（ひとびと）が料理（りょうり）に込（こ）めた“いわれ”や“願い（ねが）い”（し）を知（し）り、おいしく食（た）べてほしい（ほしい）と思（おも）います。冬休み（ふゆやす）中（ちゆう）におせち料理（おせちりょうり）をたくさん食（た）べたお子（こ）さまも飽（あ）きないよう（よう）、工夫（くふう）をこらして（こらして）しておやつ（おやつ）を作（つく）ります。さらに風邪（かぜ）やインフルエンザ（いんぷるえんざ）の予防（よぼう）に欠（か）かせない、ビタミンC（びたみんしー）の多い（おおい）旬（しゅん）のくだものもたくさん取（と）り入（い）れています。今年（ことし）も一食（いっしょく）一食（いっしょく）に想（おも）いを込（こ）めて、「ただお腹（なか）を満（み）たすだけ（だけ）ではないおやつ（おやつ）」をお届（とど）けいたします！どうぞよろしくお願（ねが）いいたします。

1月おやつ食材一覧表 Cコース

月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日
※市販品				
6日 冷凍みかん	7日 おふラスク・キャンディチーズ	8日 せんべい・レーズン	9日 ココアまるばん	10日 大根もち・ひとくちゼリー
みかん	麩、バター、サラダ油、砂糖 ／※キャンディチーズ	※せんべい ／※レーズン	強力粉、小麦粉、ココア、 砂糖、ベーキングパウダー、 塩、サラダ油、牛乳、 スキムミルク、バター	大根、片栗粉、小麦粉、ごま油、 砂糖、みりん、塩、醤油 ／※ひとくちゼリー (りんご・もも・オレンジ含む)
13日 お休み	14日 きな粉おはぎ	15日 ちくわのから揚げ	16日 バナナマフィン	17日 みたらしだんご
	米、もち米、砂糖、きな粉	ちくわ(卵C)、生姜、にんにく、 醤油、米粉、片栗粉、サラダ油	小麦粉、ベーキングパウダー、 卵B、牛乳、砂糖、サラダ油、 バナナ、レモン汁	白玉粉、米粉、砂糖、 醤油、みりん、酒、片栗粉
20日 紅白おにぎり	21日 いりことごぼうの田作り風・せんべい	22日 北海道風揚げポテト	23日 醤油せんべい・キャンディチーズ	24日 りんごはちみつサンド
米、黒米、塩	いりこ、ごぼう、片栗粉、サラダ油、 砂糖、醤油、塩、みりん、ごま ／※せんべい	小麦粉、じゃがいも、卵B、砂糖、 塩、ベーキングパウダー、サラダ油	※醤油せんべい/ ※キャンディチーズ	食パン、りんご、砂糖、 レモン汁、はちみつ
27日 ココロ大学芋	28日 豆腐ドーナツ	29日 甘辛ごま昆布おにぎり	30日 柑橘ケーキ	31日 のり塩スナック・ブルーネ
さつまいも、水あめ、砂糖、 醤油、サラダ油、ごま	小麦粉、ベーキングパウダー、 豆腐、砂糖、塩、サラダ油	米(雑穀)、刻み昆布、醤油、 みりん、酒、砂糖、塩、ごま	小麦粉、ベーキングパウダー、卵B、 牛乳、砂糖、サラダ油、柑橘類	麩、サラダ油、塩、青のり ／※ブルーネ

【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、ブルーネを含みます。
- * 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、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、フランスパンの原材料には小麦、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・ごま等を含みます。
- * 麩の原材料には小麦を含みます。

