



# 1月おやつ献立 Aコース



fOn

月	火	水	木	金
※は市販品です		1日	2日	3日
6日 紅白おにぎり	7日 ココアまるぱん	8日 北海道風揚げポテト	9日 りんごゼリー	10日 
13日 お休み	14日 冷凍みかん	15日 バナナマフィン	16日 甘辛ごま昆布おにぎり	17日 きな粉ドーナツ
20日 いよかん /チーズマカロニ	21日 	22日 くるくるぜんざい (ちくわぶ)	23日 コーンマヨトースト	24日 スイートぽてと
27日 	28日 大学芋	29日 やみつわかめおにぎり	30日 ちくわのカレー揚げ	31日 もち巾着

あけましておめでとうございます！2025年が始まりました！ 今年は9日間の長いお休みを経て、1月6日から

おやつを提供をスタートします。新年のはじまりにちなみ、おせち料理などお祝いの行事に関連したおやつを

多く用意しました。一年間“無病息災”で過ごせるよう、昔の人々が料理に込めた“いわれ”や“願い”を知り、

おいしく食べてほしいと思います。冬休み中におせち料理をたくさん食べたお子さまも飽きないよう、工夫を

こらしてしておやつを作ります。1年に1度しか登場しない「もち巾着」もお楽しみに！

さらに風邪やインフルエンザの予防に欠かせない、ビタミンの多い旬のくだものもたくさん取り入れています。

今年も一食一食に想いを込めて、「ただお腹を満たすだけではないおやつ」をお届けいたします！

どうぞよろしくお願いたします。

# 1月おやつ食材一覧表Aコース

月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日
※市販品				
<b>6日</b> 紅白おにぎり	<b>7日</b> ココアまるばん	<b>8日</b> 北海道風揚げポテト	<b>9日</b> りんごゼリー	<b>10日</b>
米、黒米、塩	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	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	りんご(ジュース)、砂糖、寒天、アガー	
<b>13日</b> お休み	<b>14日</b> 冷凍みかん	<b>15日</b> バナナマフィン	<b>16日</b> 甘辛ごま昆布おにぎり	<b>17日</b> きな粉ドーナツ
	みかん	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	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、豆腐、砂糖、塩、きな粉、サラダ油
<b>20日</b> いよかん・チーズマカロニ	<b>21日</b>	<b>22日</b> くるくるぜんざい(ちくわぶ)	<b>23日</b> コーンマヨトースト	<b>24日</b> スイーツぽと
伊予柑/マカロニ(小麦)、サラダ油、粉チーズ(卵C)、こしょう、塩		ちくわぶ(小麦)、小豆、砂糖、塩	食パン、コーン、マヨネーズ(卵B)、パセリ粉、塩、こしょう	さつまいも、牛乳、卵B、バター、砂糖、塩、
<b>27日</b>	<b>28日</b> 大学芋	<b>29日</b> やみつわかめおにぎり	<b>30日</b> ちくわのカレー揚げ	<b>31日</b> もち巾着
	さつまいも、サラダ油、砂糖、水あめ、醤油、黒ごま	米(雑穀)、わかめ、ごま油、ごま、塩	ちくわ(卵C)、米粉、小麦粉、カレー粉、塩、サラダ油	油揚げ、切り餅、かつお出汁、醤油、みりん、酒、砂糖

## 【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、ブルーンを含みます。
- \* 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-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・ごま等を含みます。
- \* 麩の原材料には小麦を含みます。