



2月おやつ献立 Cコース



fOn

月	火	水	木	金
3日 スイートぽてと	4日 チーズマカロニ・ ※チョコマシュマロ	5日 くるくるぜんざい (ちくわぶ)	6日 豆まきおいも	7日 コーンマヨトースト
10日 やみつわかめおにぎり	11日 お休み	12日 ※ちんすこう・ 冷凍りんご	13日 春色チョコケーキ	14日 もち巾着
17日 ※ようかん・ ※梅せんべい	18日 かんぴょうと卵のおにぎり	19日 鬼まんじゅう	20日 オープンポテト (ケチャップ)	21日 紅茶のケーキ
24日 お休み	25日 いちごジャムサンド	26日 ココアラスク・ ※キャンディチーズ	27日 開口笑	28日 おさつハニースティック
				※は市販品

今月は、2月のメイン行事『節分』や『バレンタインデー』にちなんだお楽しみメニューを用意しました。

2月3日『節分』には、1年に1度の豆まきの“大豆”を使ったおやつ、鬼のツノや金棒をイメージした鬼まんじゅうを作ります。

2月4日の立春を迎えると 暦の上では春になり、春色ケーキや梅の花の見頃にちなんだ梅のおせんべいを出します。旬食材のおやつを食べたり、公園で咲く梅の花を見たりしながら、季節の移ろいを感じてほしいと思います。春の始まりといっても、まだまだ寒い日が続きますので、ビタミンたっぷりの果物を食べて身体の抵抗力を高めていきましょう！

【鬼は外福は内！】子どもたちの『無病息災』と多くの『福』がくるように願いを込めてお届けします。

2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
3日	4日	5日	6日	7日
スイートぼてと	チーズマカロニ・※チョコマシュマロ	くるくるぜんざい(ちくわぶ)	豆まきおいも	コーンマヨトースト
さつまいも、牛乳、卵B、 バター、砂糖、塩、	マカロニ(小麦)、塩、サラダ油、 粉チーズ(卵C)、こしょう/ ※チョコマシュマロ	ちくわぶ(小麦)、小豆、砂糖、塩	じゃがいも、大豆、塩、 米粉、片栗粉、サラダ油	食パン、コーン、パセリ粉、 マヨネーズ(卵B)、塩、こしょう
10日	11日	12日	13日	14日
やみつきわかめおにぎり	お休み	※ちんすこう・冷凍りんご	春色チョコケーキ	もち巾着
米(雑穀)、わかめ、 ごま油、ごま、塩		※ちんすこう /※りんご	米粉、ベーキングパウダー、 抹茶、はちみつ、砂糖、豆乳、 サラダ油、チョコレート	油揚げ、切り餅、かつお出汁、 醤油、みりん、酒、砂糖
17日	18日	19日	20日	21日
※ようかん・※梅せんべい	かんぴょうと卵のおにぎり	鬼まんじゅう	オープンポテト(ケチャップ)	紅茶のケーキ
※ようかん/※梅せんべい	米、酢、砂糖、塩、醤油、酒、 みりん、かつお出汁、卵A、干瓢	さつまいも、小麦粉、砂糖、 塩、ベーキングパウダー	じゃがいも、サラダ油、 オリーブ油、塩、こしょう、 ケチャップ	小麦粉、ベーキングパウダー、 紅茶、砂糖、卵B、 牛乳、サラダ油
24日	25日	26日	27日	28日
お休み	いちごジャムサンド	ココアラスク・※キャンディチーズ	開口笑	おさつハニースティック
	食パン、いちご(ジャム)、砂糖	麩、バター、サラダ油、 ココア、砂糖 /※キャンディチーズ	小麦粉、ベーキングパウダー、 砂糖、卵B、牛乳、 サラダ油、ごま	さつまいも、サラダ油、 はちみつ、水あめ、砂糖、塩
				※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、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、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:太巻きのお餅)、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場合がございます。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。

