



# 2月おやつ献立 Aコース



fOn

月	火	水	木	金
3日 豆まきおいも	4日 恵方巻	5日 	6日 みるくもち・ ※のりせんべい	7日 鬼まんじゅう
10日 梅おかかおむすび	11日 お休み	12日 オープンポテト (ケチャップ)	13日 ココアクランチ・ いちご	14日 揚げパン
17日 	18日 ハニーおさつスティック	19日 ピザトースト	20日 なんちゃってからあげ	21日 りんご・ ※キャンディチーズ
24日 お休み	25日 開口笑	26日 みかんヨーグルト	27日 	28日 きなこ白玉
				※は市販品

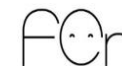
今月は、2月のメイン行事『節分』や『バレンタインデー』にちなんだお楽しみメニューを用意しました。



2月3日『節分』には、1年に1度の恵方巻や豆まきの“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にぎりを 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 Aコース



月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日
3日 豆まきおいも	4日 恵方巻	5日	6日 みるくもち・※のりせんべい	7日 鬼まんじゅう
じゃがいも、大豆、塩、 米粉、片栗粉、サラダ油	米、海苔、酢、砂糖、塩、 醤油、酒、みりん、かつお出汁、 卵A、干瓢、きゅうり		牛乳、片栗粉、砂糖/ ※のりせんべい	さつまいも、小麦粉、砂糖、 塩、ベーキングパウダー
10日 梅おかかおむすび	11日 お休み	12日 オープンポテト(ケチャップ)	13日 いちご・ココアクランチ	14日 揚げパン
米(雑穀)、梅干し、かつお節、 ごま、醤油、酒、みりん、塩		じゃがいも、サラダ油、 オリーブ油、塩、こしょう、 ケチャップ	いちご/小麦粉、ココア、砂糖、 サラダ油、コーンフレーク(乳)、 ベーキングパウダー	コッペパン、砂糖、サラダ油
17日	18日 おさつハニースティック	19日 ピザトースト	20日 なんちゃってからあげ	21日 りんご・※キャンディチーズ
	さつまいも、サラダ油、 はちみつ、水あめ、砂糖、塩	食パン、チーズ、玉ねぎ、 にんにく、ピーマン、コーン、 トマト(缶)、ケチャップ、砂糖、塩、 サラダ油	高野豆腐、にんにく、生姜、 かつお出汁、醤油、酒、みりん、塩、 米粉、片栗粉、サラダ油	りんご /※キャンディチーズ
24日 お休み	25日 開口笑	26日 みかんヨーグルト	27日	28日 きなこ白玉
	小麦粉、ベーキングパウダー、 砂糖、卵B、牛乳、 サラダ油、ごま	ヨーグルト、砂糖、 みかん(缶)、(柑橘類)		白玉粉、米粉、豆腐、 きな粉、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ゲン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。

