



4月おやつ献立 Cコース

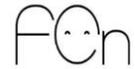


fOn

月	火	水	木	金
	1日 ごまわかめおにぎり	2日 いちごみるく シャーベット	3日 カルシウムせんべい※ ひとくちゼリー※	4日 ちくわのお好み揚げ
7日 ゆかりおにぎり	8日 フレンチトースト	9日 冷凍パイン・ ウエハース※	10日 みんなで作ろう！ 縁おむすび	11日 きなこちんすこう
14日 塩せんべい※ レーズン※	15日 ココロ大学芋	16日 桜えびの炊き込みにぎり	17日 鶏肉のカレー揚げ	18日 チョコチップケーキ
21日 新じゃがフライ	22日 コーンピザトースト	23日 よもぎのきなこだんご	24日 ふわふわ味噌蒸しパン	25日 のり塩スナック・ ひとくち羊かん※
28日 おかかおにぎり	29日 お休み	30日 おせんべい※ キャンディチーズ※		※は市販品です

🌸 しんきゅう にゅうがく ご進級・ご入学おめでとうございます 🌸 しんきゅう にゅうがく にゅうえん いわい きもち 進級や入学・入園のお祝いの気持ちを込め、桜の花をイメージした さくら 桜えびのおにぎりやいちごみるくシャーベットをつくります。また、あたらしい ともだち せんせい 新しいお友達や先生との『ご縁』を大切にして欲しいという想いから『縁おむすび』を考えました。海苔を付けながらみんなで楽しく食べてほしいです！いっぽう 一方で、な 慣れない新生活での緊張からくる疲れを感じてしまうこともあると思います。「チョコチップケーキ」や「大学芋」、「ピザトースト」など今までリクエストの多かった人気メニューを多く取り入れました。おやつを食べたら気持ちがほぐれ、ほっとできる時間になるように願っています。また、ストレスの緩和に良いとされている、くだもの はる 果物や春が旬の食材も取り入れています。
きせつ かん 季節を感じながら しゅん 旬の味覚を味わい、たいちよう ぐず 体調を崩すことなくゴールデンウィークをむかえましょう ♪

4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
	1日	2日	3日	4日
	ごまわかめおにぎり	いちごみるくシャーベット	カルシウムせんべい・ひとくちゼリー	ちくわのお好み揚げ
	米、わかめ、ごま	いちご、ホイップクリーム、牛乳、砂糖、アガー、寒天	カルシウムせんべい※ ひとくちゼリー※	ちくわ(卵C)、米粉、小麦粉、ソース、青のり、かつお節、サラダ油
7日	8日	9日	10日	11日
ゆかりおにぎり	フレンチトースト	冷凍パイন・ウエハース	みんなで作ろう！縁おむすび	きなこちんすこう
米、ゆかり	食パン、卵A、牛乳、砂糖、バニラエッセンス	パイন(缶)・ウエハース※	米、塩、海苔 ※塩おにぎりと板海苔を別で提供	小麦粉、きな粉、砂糖、サラダ油
14日	15日	16日	17日	18日
塩せんべい・レーズン	ココロコ大学芋	桜えびの炊き込みにぎり	鶏肉のカレー揚げ	チョコチップケーキ
塩せんべい※ レーズン※	さつまいも、サラダ油、水あめ、砂糖、醤油、黒ごま	米(雑穀)、桜えび、枝豆、ごま、かつお出汁、醤油、酒、みりん、塩	鶏むね肉、塩麩、塩、酒、カレー粉、米粉、片栗粉、サラダ油	小麦粉、ベーキングパウダー、砂糖、牛乳、サラダ油、卵B、チョコチップ
21日	22日	23日	24日	25日
新じゃがフライ	コーンピザトースト	よもぎのきなこだんご	ふわふわ味噌蒸しパン	のり塩スナック・ひとくち羊かん
新じゃがいも、米粉、片栗粉、塩、こしょう、サラダ油	食パン、ピザチーズ、トマト(缶)、ケチャップ、コーン、玉ねぎ、塩	白玉粉、米粉、豆腐、よもぎ、きな粉、砂糖、塩	小麦粉、味噌、豆乳、サラダ油、ベーキングパウダー、砂糖	小町麩、サラダ油、塩、青のり ひとくち羊かん※
28日	29日	30日		
おかかおにぎり	お休み	おせんべい・キャンディチーズ		
米(雑穀)、かつお節、醤油、砂糖、酒、みりん、ごま		おせんべい※ キャンディチーズ※		※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、プルーンを含みます。
- * 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。
- * 納品状況や食材価格により、食材の変更をする場合がありますが、アレルギ食材の使用は致しません。

