



6月おやつ献立 Aコース



fOn

月	火	水	木	金
2日 おふスナック・ ひとくちゼリー※	3日 シュガートースト	4日 かみかみメニュー なんちゃってから揚げ (カレー)	5日 歯の健康メニュー おかかチーズおにぎり	6日 歯の健康メニュー ミルクティーマフィン
9日 きなこおはぎ	10日 かみかみメニュー さきいかの カミカミフライ	11日 	12日 舟形きゅうり(梅)	13日 フルーツ白玉
16日 ちくわの磯辺揚げ	17日 	18日 水無月風 もちもちケーキ	19日 お楽しみジャムパン	20日 メロン・ おせんべい※
23日 チーズポテト	24日 あじさいゼリー	25日 けろけろドーナツ	26日 ショートブレッド・ さくらんぼ	27日 
30日 プアマンケーキ				※は市販品です

6月4日は「むし」から「虫歯予防の日」と言われています。6月4日からの1週間は『歯の衛生週間』です。

虫歯対策には食後の歯磨きが大切ですが、奥歯でよく噛んで唾液を出すことが予防にもなります。よく噛むこ

とを意識して食べられるよう、さきいかを使ったカミカミフライ、大豆とさつま芋のあめがらめなどを出し

ます。さらに、虫歯予防に効果的な栄養素を取り入れた、おにぎりやマフィンも作ります。

噛めば噛むほど味が出てくる食材をよく噛み、よく食べて、みんなで歯の健康を目指しましょう。

また、じめじめとした梅雨の季節も楽しんで過ごせるよう、フルーツ白玉やあじさいゼリーなど涼しげで爽

やかなおやつも用意しました。けろけろどーなつ、水無月風ケーキなどの季節に合わせたお楽しみメニュー

もあります。視覚、味覚、嗅覚を使って味わってみてくださいね。

6月最終週には、夏を健康に乗り切ることを願って作る『夏越しごはん』で夏野菜たっぷりのおにぎりを作

ります。おやつを通して、6月の風物詩である夏越しの文化を知ってほしいと思います。

6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
2日	3日	4日	5日	6日
おふスナック・ひとくちゼリー※	シュガートースト	なんちゃってから揚げ(カレー)	おかかチーズおにぎり	ミルクティーマフィン
麩、サラダ油、塩、こしょう、 ガーリックパウダー ／ひとくちゼリー※ (桃・りんご・ぶどう・オレンジ)	食パン、バター、サラダ油、砂糖	高野豆腐、米粉、片栗粉、 サラダ油、カレー粉、塩 かつお昆布だし	米(雑穀)、かつお節、チーズ、 醤油、酒、みりん、砂糖、塩	小麦粉、ベーキングパウダー、 紅茶、卵B、牛乳、 サラダ油、砂糖
9日	10日	11日	12日	13日
きなこおはぎ	さきいかのカミカミフライ		舟形きゅうり(梅)	フルーツ白玉
米、もち米、砂糖、 きな粉、塩	小麦粉、米粉、さきいか、 人参、ごぼう、青のり、塩、 かつお節、ソース、サラダ油		きゅうり、梅干し、塩	白玉粉、米粉、砂糖、 みかん缶、パイン缶
16日	17日	18日	19日	20日
ちくわの磯辺揚げ		水無月風もちもちケーキ	お楽しみジャムパン	メロン・おせんべい※
ちくわ(卵C)、米粉、小麦粉、 青のり、塩、サラダ油		甘納豆(小豆)、米粉、 豆乳、ベーキングパウダー、 砂糖、サラダ油	スリットロール、 桃缶、砂糖、レモン汁、 (いちご、柑橘、メロン)	メロン／おせんべい※
23日	24日	25日	26日	27日
チーズポテト	あじさいゼリー	けろけろドーナツ	ショートブレッド・さくらんぼ	
じゃがいも、粉チーズ(卵C)、 米粉、片栗粉、サラダ油、 塩、こしょう	ぶどうジュース、りんごジュース、 寒天、アガー、砂糖	小麦粉、ヨーグルト、牛乳、 ベーキングパウダー、抹茶粉、 きな粉、砂糖、塩、サラダ油	小麦粉、バター、サラダ油、 砂糖、塩／さくらんぼ	
30日				
プアマンケーキ				
小麦粉、ベーキングパウダー、 サラダ油、砂糖、ココアパウダー				※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を含みます。
- * おせんべいの原材料には醤油(大豆・小麦)を含みます。
- * 食パン、コッペパンの原材料には小麦、乳製品、卵を含みます。
- * 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・ごま等も含みます。
- * 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。

