



8月おやつ献立 Aコース



月	火	水	木	金
※は市販品です				1日 コーンマヨトースト
4日 お休み	5日 すいか	6日 カレスナック・ キャンディチーズ※	7日 	8日 じゃがバター
11日 お休み	12日 山の日たぬきおにぎり	13日 みかんヨーグルト	14日 ブルーベリー・ ココアマカロニ	15日 さつまいものケーキ
18日 シュガーぽてと	19日 おたのしみジャムサンド	20日 	21日 カリカリ！うどんフライ	22日 枝豆ごま塩おむすび
25日 くるくるちくわぶ (きな粉)	26日 	27日 プルーン・ おせんべい※	28日 ゆかりおにぎり	29日 鶏とお豆の甘辛揚げ

"～暑中見舞い申し上げます～

暑い地域で育つ食材やその地域で食べられている料理には、日々を健康的に過ごすための栄養素や地域ならではの調理の工夫が多くつまっています。

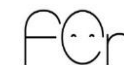
8月のおやつでは、「すいか」や「ブルーベリー」「プルーン」をはじめとする旬のくだものをたくさん取り入れました！また、とうもろこしや枝豆など色とりどりの夏野菜も出します。暑い時期に育つ食材は、夏バテを防ぐビタミンやミネラルを多く含んでいます。汗をかいてミネラル不足を起こしやすいこの時期は、くだものや野菜からミネラルを補給することとこまめに水分をとることがとても大切です。

美味しいおやつと一緒に飲み物を飲みながら、みんなで楽しいおやつの時間を過ごしましょう！

そして、元気に夏休みを楽しんでくださいね！

"

8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
				1日
				コーンマヨトースト
※市販品				食パン、コーン(缶)、マヨネーズ(卵B)、パセリ粉、塩、こしょう、(醤油)
4日	5日	6日	7日	8日
	すいか	カレスナック・キャンディチーズ		じゃがバター
お休み	すいか、塩	小町麩、サラダ油、塩、カレー粉／キャンディチーズ※		じゃがいも、サラダ油、バター、塩、こしょう
11日	12日	13日	14日	15日
	山の日たぬきおにぎり	みかんヨーグルト	ブルーベリー・ココアマカロニ	さつまいものケーキ
お休み	米(雑穀)、天かす、めんつゆ、醤油、塩、青のり、ごま油、ごま	ヨーグルト、砂糖、みかん(缶)、(柑橘類)	ブルーベリー／マカロニ、ココア、サラダ油、砂糖、塩	小麦粉、卵B、牛乳、サラダ油、ベーキングパウダー、砂糖、塩、さつまいも、レモン汁
18日	19日	20日	21日	22日
シュガーぼてと	おたのしみジャムサンド		カリカリ！うどんフライ	枝豆ごま塩おむすび
さつまいも、サラダ油、砂糖、塩	スリットロール、桃(缶)、砂糖、レモン汁、(いちご・ブルーベリー・さくらんぼ)		うどん、米粉、片栗粉、サラダ油、塩、パセリ粉、ガーリックパウダー	米(雑穀)、枝豆、塩、黒ごま
25日	26日	27日	28日	29日
くるくるちくわぶ(きな粉)		ブルー・おせんべい	ゆかりおにぎり	鶏とお豆の甘辛揚げ
ちくわぶ、きな粉、砂糖、塩		ブルー／おせんべい※	米(雑穀)、ゆかり、塩、酒	鶏肉、大豆、米粉、片栗粉、サラダ油、塩麴、醤油、砂糖、みりん、酒、ごま

【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ー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、アレルギー食材の使用は致しません。