



8月おやつ献立 C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 スイートポテト	5日 すいかシャーベット	6日 そぼろおにぎり	7日 たまご風船ドーナツ	8日 バイクドポテト
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 はちみつカステラ	15日 ブルーベリーおせんべい※
18日 おたのしみジャムサンド	19日 シュガーぽてと	20日 ココアマカロニ キャンディチーズ※	21日 屋台風とうもろこし	22日 枝豆ごま塩おむすび
25日 カレー Snack ひとくちゼリー※	26日 チョコチップケーキ	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

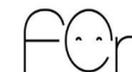
時期は、くだものや野菜からミネラルを補給することとこまめに水分をとることがとても大切です。

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 C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
4日	5日	6日	7日	8日
スイートポテト	すいかシャーベット	そばろおにぎり	たまご風船ドーナツ	バイクドポテト
さつまいも、砂糖、塩、牛乳、バター、卵B	すいか	米(雑穀)、鶏挽肉、豚挽肉、生姜、醤油、砂糖、塩、ごま油	小麦粉、ベーキングパウダー、卵B、砂糖、牛乳、バター、サラダ油	じゃがいも、サラダ油、塩、こしょう、青のり
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	はちみつカステラ	ブルーベリー・おせんべい
お休み	米(雑穀)、天かす、醤油、塩、青のり、ごま	ヨーグルト、砂糖、みかん(缶)	小麦粉、ベーキングパウダー、卵B、三温糖、はちみつ、牛乳、サラダ油	ブルーベリーおせんべい※
18日	19日	20日	21日	22日
おたのしみジャムサンド	シュガーぼてと	ココアマカロニ・キャンディチーズ	屋台風とうもろこし	枝豆ごま塩おむすび
食パン、桃(缶)、メロン、ブルーベリー、砂糖、レモン汁	さつまいも、サラダ油、砂糖、塩	マカロニ、砂糖、塩、ミルクココア(乳)、キャンディチーズ※	とうもろこし、醤油、塩	米(雑穀)、枝豆、塩、黒ごま
25日	26日	27日	28日	29日
カレー snack・ひとくちゼリー	チョコチップケーキ	ブルーベリー・おせんべい	ゆかりおにぎり	鶏とお豆の甘辛揚げ
小町麩、サラダ油、塩、カレー粉ひとくちゼリー※	小麦粉、ベーキングパウダー、卵B、砂糖、牛乳、サラダ油、チョコチップ	ブルーベリーおせんべい※	米(雑穀)、ゆかり、塩	鶏肉、大豆、米粉、片栗粉、サラダ油、塩麩、醤油、砂糖、塩、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。