

10月おやつ献立 Aコース 🦅





月	火	水	木	金
Я	X	18	2日 豆腐の日	3日 いわしの日(4日)
※は市販品です		りんごヨーグルト	おとうふブラウニー	じゃこチーズピザ・ ひとくちゼリー※
6⊟	7日 十五夜(6日)	88	98	10⊟
新米の塩おにぎり	お月見だんご (みたらし)	\$ \$ \$	はちみつチーズトースト	もちもちきなこドーナツ
13⊟	14⊟	15⊟	16日	17⊟
お休み	すいーとぽてと	梨・ちくわぶチップス		お楽しみジャムサンド
20日 お月見	21日	22日	23日	24日 柿の日(26日)
がんづき	栗おこわおむすび	プレーン揚げパン	きらきら秋色ゼリー	柿・おせんべい※
27日 世界パスタデー(25日)	28⊟	29日 ハロウィン	30日 ハロウィン	31⊟
ミートマカロニ	フライドポテト	おばけちゃんケーキ	ハロウィン カラフルピラフ	000

『暑さ葉さも彼岸まで』と昔から言われるように、やっと簑い簑が終わり吹く風がさわやかになり ました。秋は、運動・勉強・読書・芸術など荷をするにも良い時期ですね。みなさんが舞音堂力で 取り組めるよう、体でくりを応接していきます!

着りの教の季節の食材として、りんご、梨、稀、栗、芋を出します。また、毎年お待ちかね!美味しい 新菜のおにぎりも握ります。10角のイベントや食べ物の首にちなんだメニューもたくさん前意して います。10 $\hat{\beta}$ 6 $\hat{\beta}$ は「十五夜」お月 $\hat{\beta}$ 000日。きれいな月が見えることを顔いながら"お月 $\hat{\beta}$ 0だんご"や "がん肩"という素しケーキを作ります。字どもたちお楽しみ「ハロウィン」には、かぼちゃとチョコの ケーキ、色とりどりのピラフを用意しました。

1年に1度しか味わうことのできない、様々な秋の味覚を口いっぱいに雄能してください。おやつと 一緒に手書きのお手紙も読み、食について夢びながら楽しく食べてもらえたら嬉しいです♪

10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
, 50.2.2	, , , ,	18	28	38
		りんごヨーグルト	おとうふブラウニー	じゃこチーズピザ・ひとくちゼリー
※は市販品です		ヨーグルト、りんご、砂糖、 レモン汁、はちみつ	小麦粉、豆腐、ココア、 砂糖、牛乳、砂糖、サラダ油、 ベーキングパウダー	餃子の皮、ちりめんじゃこ、 ピザチーズ、青のり/ ひとくちゼリー※ (りんご・オレンジ・ぶどう・桃・パィナッブル)
68	7日	88	98	10日
新米の塩おにぎり	お月見だんご(みたらし)		はちみつチーズトースト	もちもちきなこドーナツ
米、のり、塩	白玉粉、米粉、砂糖、 醤油、みりん、片栗粉	\$ \$P\$	食パン、ピザチーズ、 はちみつ	小麦粉、豆腐、豆乳、 ベーキングパウダー、 きな粉、砂糖、塩、サラダ油
13⊟	14日	15⊟	16⊟	17⊟
	すいーとぽてと	梨・ちくわぶチップス		お楽しみジャムサンド
お休み	さつま芋、砂糖、バター、 牛乳、卵B	梨/ ちくわぶ、青のり、塩、 片栗粉、米粉、サラダ油	C C C	スリットロール、砂糖、 レモン汁、くだもの (りんご・梨・ぶどう・プラム・ プルーン・桃・柑橘・メロン)
20⊟	21⊟	22日	23⊟	24日
がんづき	栗おこわおむすび	プレーン揚げパン	きらきら秋色ゼリー	柿・おせんべい
小麦粉、ベーキングパウダー(重曹)、 卵B、サラダ油、牛乳、黒糖、 砂糖、はちみつ、酢、ごま	米、もち米、※栗の甘露煮、 塩、ごま、酒	コッペパン、サラダ油、砂糖、塩	紅茶、砂糖、みかん(缶)、 寒天、アガー	柿/おせんべい※
27日	28⊟	29日	30⊟	31⊟
ミートマカロニ	フライドポテト	おばけちゃんケーキ	ハロウィンカラフルピラフ	
マカロニ、鶏(豚)挽肉、トマト(缶)、 玉ねぎ、人参、にんにく、 ピザチーズ、ケチャップ、ソース、 醤油、塩、パセリ粉、サラダ油	じゃがいも、サラダ油、 米粉、片栗粉、塩、こしょう	小麦粉、卵B、牛乳、砂糖、 サラダ油、ベーキングパウダー、 かぼちゃ(人参)、チョコチップ	米(雑穀)、玉ねぎ、ピーマン、人参、 コーン(缶)、ケチャップ、ソース、 醤油、カレー粉、サラダ油、塩	\$\partial \tau \tau \tau \tau \tau \tau \tau \tau

【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。

