



11月おやつ献立 Aコース

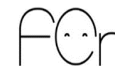


FCN

月	火	水	木	金
※は市販品です				
3日	4日	5日	6日	7日
お休み	みかん・ミルクもち	手作りココアまるぱん	亥の子餅	チキンスナック
10日	11日	12日	13日	14日
	じゃこわかめおにぎり	カップde焼きそば	りんご・ココロラスク	
17日	18日	19日	20日	21日
柿・おせんべい※	さつまいもの米粉蒸しケーキ	フルーツババロア	セサミトースト	もみじおにぎり
24日	25日	26日	27日	28日
お休み		オムライス風おにぎり	青のりポテト	りんごドーナツ

少しずつ肌寒くなってきましたが、空気の澄んだ秋の青空は清々しい気持ちにしてくれますね。気温差
 や乾燥によって体調を崩しやすい時期です。ごはんは3食しっかりと食べて、夜はしっかりと休む
 ように心がけましょう。この時期は各地で秋の収穫祭が行われ、1年の収穫を祝うとともに自然の恵
 みに感謝をするそうです。今月のおやつにも今しか食べることのできない、秋が旬の果物やその果物を
 使ったスイーツを多く取り入れました。目で見て、美味しく食べて、実りの秋を堪能してほしいです。
 また、11月は勤労感謝の日もあります。FCNの手作りおやつを通して、普段食べているものにはたくさ
 んの愛情が込められていることを子どもたちに伝えていきたいと思っております。さらに、11月は旧暦
 の亥の月であることから、雑穀米を使ったおはぎ「亥の子餅」を出します。亥の子餅を食べると万病か
 ら逃れられると言われています。皆さんで味わって楽しみながら食べてみてくださいね！

11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
※は市販品です				
3日	4日	5日	6日／亥の子祝い	7日
	みかん・ミルクもち	手作りココアまるぱん	亥の子餅	チキンスナック
お休み	みかん／ 牛乳、片栗粉、砂糖	強力粉、薄力粉、ココア、 ベーキングパウダー、砂糖、塩、 スキムミルク、サラダ油、バター	米、もち米、雑穀、 砂糖、塩、きな粉	鶏肉、片栗粉、米粉、 ガーリックパウダー、カレー粉、 ターメリック、塩、 サラダ油、塩麹、コショウ
10日	11日	12日	13日	14日
	じゃこわかめおにぎり	カップde焼きそば	りんご・ココロラスク	
	米(雑穀)、じゃこ、わかめ、 酒、塩、ごま	蒸し中華麺(小麦)、キャベツ、 人参、えび入り天かす、ソース、 青のり、醤油、塩、サラダ油	りんご／ 麩、バター、サラダ油、砂糖	
17日	18日	19日	20日	21日
柿・おせんべい	さつまいもの米粉蒸しケーキ	フルーツパバロア	セサミトースト	もみじおにぎり
柿／おせんべい※	さつまいも、米粉、豆乳、砂糖、 塩、サラダ油、ベーキングパウダー	牛乳、ホイップクリーム、 砂糖、寒天、アガー、くだもの (いちご、メロン、ブルーベリー、ぶどう)	食パン、サラダ油、バター、 砂糖、すりごま	米(雑穀)、ツナ(缶)、 人参、コーン(缶)、サラダ油、 塩、味噌、醤油、みりん
24日	25日	26日	27日	28日
		オムライス風おにぎり	青のりポテト	りんごドーナツ
お休み		米(雑穀)、鶏挽肉、 卵A、玉ねぎ、ピーマン、 ケチャップ、ソース、塩、コショウ	じゃが芋、米粉、片栗粉、 サラダ油、塩、コショウ、青のり	小麦粉、ベーキングパウダー、 砂糖、サラダ油、りんご、 レモン汁、ヨーグルト、牛乳

【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。

