



12月おやつ献立 Aコース



fOn

月	火	水	木	金
※は市販品です				
1日	2日	3日	4日	5日
もちもちチヂミ	ちくわぶぜんざい	塩おむすび (ごま)	手作りジャムサンド	スイートポテト
8日	9日	10日	11日	12日
	じゃがバター	ココアドーナツ	カレークリームマカロニ	みかんと桃のヨーグルト
15日	16日	17日	18日	19日
ちくわのひとくち天ぷら	きなこスコーン		りんご／餃子DEピザ	まきまきおいなりさん
22日	23日	24日	25日	26日
ゆずはちみつチーズケーキ	クリスマスボンデケーショ	かぼちゃだんご(みたらし)		みかん／ キャンディチーズ※

短い秋も終わり、あっという間に冬がやってきましたね。12月は寒さも本格的になり、気温差や乾燥によって体調を崩しやすい時期です。

冬休みには、クリスマスや年越しなどたくさんのお楽しみイベントが待っていますね。栄養バランスのとれた温かい食事や休息をとり、体の抵抗力を付けてしっかりと風邪予防をしましょう！「いただきます」の前の手洗い・うがいもとても大切です。今月もビタミンたっぷりの冬の果物や12月22日の『冬至』にちなんだ南瓜や柚子を使ったおやつを出します。さらに、みなさんお待ちかねのクリスマスには、モチモチのボンデケーショやチキンピラフなどを用意しました★

2025年の最後にふさわしい人気のおやつが勢ぞろいです！美味しく食べて1年を締めくくりましょう！

12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				
1日	2日	3日	4日	5日
もちもちチヂミ	ちくわぶぜんざい	塩おむすび(ごま)	手作りジャムサンド	スイートポテト
豚(鶏)挽肉、玉ねぎ、ニラ、人参、小麦粉、片栗粉、ごま油、塩、醤油、砂糖、酢、ごま	ちくわぶ、小豆、砂糖、塩	米、塩、ごま	食パン、砂糖、レモン汁、くだもの(りんご、みかん、柿、桃、ぶどう)	さつまいも、砂糖、牛乳、バター、卵B
8日	9日	10日	11日	12日
	じゃがバター	ココアドーナツ	カレークリームマカロニ	みかんと桃のヨーグルト
	じゃがいも、バター、サラダ油、塩、コショウ、醤油	小麦粉、ベーキングパウダー、豆腐、豆乳、ココア、砂糖、サラダ油	マカロニ、ベーコン(卵C、乳)、牛乳、バター、小麦粉、塩、コショウ、カレー粉	ヨーグルト、砂糖、みかん(缶)、桃(缶)
15日	16日	17日	18日	19日
ちくわのひとくち天ぷら	きなこスコーン		りんご／餃子DEピザ	まきまきおいなりさん
煮込みちくわ(卵C)、小麦粉、米粉、青のり、塩、サラダ油	小麦粉、ベーキングパウダー、きな粉、サラダ油、豆乳、砂糖、塩		りんご／餃子の皮、トマト(缶)、ケチャップ、塩、にんにく、バジル、ピザチーズ	米(雑穀)、油揚げ、ごま、酢、砂糖、塩、醤油、酒、みりん、かつお出汁
22日	23日	24日	25日	26日
ゆずはちみつチーズケーキ	クリスマスポンデケージョ	かぼちゃだんご(みたらし)		みかん・キャンディチーズ
小麦粉、ベーキングパウダー、ゆず、はちみつ、クリームチーズ、卵B、牛乳、サラダ油、砂糖	だんご粉、米粉、粉チーズ(卵C)、ピザチーズ、牛乳、塩、サラダ油、ケチャップ、青のり	白玉粉、米粉、かぼちゃ、砂糖、醤油、みりん、片栗粉		みかん／キャンディチーズ※

【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場合がございます。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・ごま等を含みます。
- * 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。

