



1月おやつ献立 Cコース



FCh

月	火	水	木	金
※は市販品です				
5日	6日	7日	8日	9日
お楽しみケーキ	ココアクリームサンド	紅白おにぎり	チーズポテト	もちもち白玉しるこ
12日 お休み	13日 やみつき! わかめおにぎり	14日 ミートソーストースト	15日 みたらしちくわ	16日 おふスナック・ ひとくちゼリー※
19日 さつまいもの ハニーバター焼き	20日 北窓 (冬のきなこおはぎ)	21日 冷凍みかん	22日 ふんわりスcone	23日 コーンマヨトースト
26日 きなこマカロニ・ キャンディチーズ※	27日 ももとぶどうのゼリー	28日 手作りもち巾着	29日 ベーコンとチーズの まるぱん	30日 えび天風おむすび

あけましておめでとうございます！ 2026年がはじまりました！

今年は9日間の長いお休みを経て1月5日からおやつの提供をスタートします。新年の

はじまりにちなみ、おせち料理などお祝いの行事に関連したおやつを多く用意しました。

1年間“無病息災”で過ごせるよう、昔の人々が料理に込めた“いわれ”や“願い”を学びながら、

美味しい食べてほしいと思います。冬休み中におせち料理をたくさん食べたお子様

も飽きないよう、工夫をこらしておやつを作ります。1年に1度しか登場しない「もち巾着」

もお楽しみに！さらに、風邪やインフルエンザの予防に欠かせない、ビタミンCの多い

食材もたくさん取り入れています。今年も一食一食に想いを込めて、「ただお腹を満たす

だけではないおやつ」をお届けいたします！本年もどうぞよろしくお願ひいたします。

1月おやつ食材一覧表 Cコース

FCh

月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日
※は市販品です				
5日	6日	7日	8日	9日
お正月のお楽しみケーキ	ココアクリームサンド	紅白おにぎり	チーズポテト	もちもち白玉しるこ
米粉、ベーキングパウダー、卵B、粟甘露煮、甘納豆、砂糖、牛乳、サラダ油	食パン、小麦粉、ココア、砂糖、牛乳、バター	米、黒豆、ゆかり、塩	じゃがいも、米粉、薄力粉、粉チーズ(卵C)、塩、サラダ油	白玉粉、米粉、小豆、砂糖、塩
12日	13日	14日	15日	16日
	やみつき！わかめおにぎり	ミートソーストースト	みたらしちくわ	おふスナック・ひとくちゼリー
お休み	米(雑穀)、塩、わかめ、ごま油、ごま	食パン、サラダ油、にんにく、玉葱、人参、豚挽肉、砂糖、塩、ケチャップ、ソース、バジル粉	ちくわ(卵C)、醤油、砂糖、片栗粉	小町麩、サラダ油、塩、ガーリックパウダー、パセリ粉 ひとくちゼリー※ (りんご・オレンジ・ぶどう・桃・パイナップル)
19日	20日	21日	22日	23日
さつまいものハニーバター焼き	北窓(冬のきなこおはぎ)	冷凍みかん	ふんわりスcone	コーンマヨトースト
さつまいも、サラダ油、バター、はちみつ、砂糖、塩	米、もち米、きな粉、砂糖、塩	みかん	小麦粉、ベーキングパウダー、卵B、牛乳、砂糖、塩、サラダ油	食パン、マヨネーズ(卵B)、クリームcone、コーン(缶)、塩、こしょう、パセリ粉
26日	27日	28日	29日	30日
きなこマカロニ・キャンディチーズ	ももとぶどうのゼリー	手作りもち巾着	ベーコンとチーズのまるばん	えび天風おむすび
マカロニ、きな粉、砂糖、塩 キャンディチーズ※	ぶどうジュース、桃(缶)、砂糖、アガー	油揚げ、切り餅、昆布だし、砂糖、醤油、塩	強力粉、薄力粉、砂糖、塩、ベーキングパウダー、牛乳、バター、ベーコン(卵C・乳)、ピザチーズ	米(雑穀)、えび入り天かす、醤油、塩、青のり

【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。

* 麹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。

FCh