



1月おやつ献立 Cコース



fōn

月	火	水	木	金
※は市販品です				
5日	6日	7日	8日	9日
う楽しみケーキ	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	13日	14日	15日	16日
お休み	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※
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	ふんわりスコーン	コーンマヨトースト
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

あけましておめでとうございます！ 2026年が始まりました！

今年（ことし）は9日間（かかん）の長いお休み（ながやす）を経て1月5日（がつにち）からおやつ（ていきょう）の提供（ていきょう）をスタート（はじ）します。新年（しんねん）のはじまり（はじまり）にちなみ（ちなみ）、おせち料理（おせちりょうり）など（など）お祝い（いわい）の行事（ぎょうじ）に関連（かんれん）したおやつ（おやつ）を多く（おおく）用意（ようい）しました。1年間（いっねんかん）“無病息災（むびょうそくさい）”で過（す）ごせるよう（よう）、昔（むかし）の人々（ひとびと）が料理（りょうり）に込（こ）めた“いわれ”や“願い（ねが）い”を学（まな）びながら（ながら）、美味（うまい）しく食（た）べてほしい（ほしい）と思います（おもいます）。冬休み（ふゆやす）中（ちゆう）におせち料理（おせちりょうり）をたくさん（たくさん）食（た）べたお子（こ）様（さま）も飽（あ）きないよう（よう）、工夫（くふう）をこら（こ）しておやつ（おやつ）を作（つく）ります。1年（いっねん）に1度（いちど）しか登（とう）場（じょう）しない「もち巾着（きんちやく）」もお楽（たの）しみに（に）！さらに（さらに）、風邪（かぜ）やインフルエンザ（いんふれんざ）の予（よ）防（ぼう）に欠（か）かせない、ビタミ（び）ン C の多（おほ）い食（し）材（ざい）もたくさん（たくさん）取（と）り入（い）れています。今年（ことし）も一食（いっしょく）一食（いっしょく）に想（おも）いを込（こ）めて、た（た）だお腹（はら）を満（み）たすだけ（だけ）ではないおやつ（おやつ）」をお届（おとど）けいた（いた）します！本年（ほんねん）もどうぞ（どうぞ）よろしくお願（ねが）いいた（いた）します。

1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
※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、栗甘露煮、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	小町麴、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	ふんわりスコーン	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)、 クリームコーン、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・ごま等を含みます。
- * 麴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。

