



2月おやつ献立 Cコース



月	火	水	木	金
※は市販品です				
2日	3日	4日	5日	6日
恵方巻	鬼まんじゅう	ココアフレンチトースト	りんごのレモン煮 ヨーグルト添え	ナポリタンマカロニ
9日	10日	11日	12日	13日
くにくそぼろ おむすび	開口笑	お休み	チョコチップスコーン	オープンポテト
16日	17日	18日	19日	20日
いちごみるくもち ウエハース※	かぼちゃクリーム チーズサンド	ちくわの磯辺揚げ	春のうぐいす 蒸しケーキ	冬まつり
23日	24日	25日	26日	27日
お休み	おふスナック ブルー※	さつまいもの天ぷら	カレーごまおにぎり	ヨーグルトースト

2月は、メイン行事『節分』や『バレンタインデー』にちなんだお楽しみメニューを用意しました。3日の「節分」には1年に1度の恵方巻や、鬼のツノや金棒をさつま芋で見立てた鬼まんじゅうを作ります。2月4日の立春を迎えると暦の上では春になり、梅の花の見頃に合わせて「梅」おにぎりや「うぐいす」をイメージしたケーキを出します。旬のおやつを食べたり、公園で咲く梅の花を見たりしながら、季節の移ろいを感じてほしいと思います。そして春の始まりといってもまだ寒い日が続きますので、ビタミンたっぷりの果物を食べて身体の抵抗力を高めていきましょう！

【鬼は外福は内！】子どもたちの『無病息災』と多くの『福』がくるように願いを込めてお届けします。

2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				
2日 恵方巻	3日 鬼まんじゅう	4日 ココアフレンチトースト	5日 りんごのレモン煮 ヨーグルト添え	6日 ナポリタンマカロニ
米、海苔、酢、砂糖、塩、 醤油、卵A、干瓢、干椎茸、 ほうれん草	さつまいも、小麦粉、砂糖、 塩、ベーキングパウダー	食パン、卵A、砂糖、 牛乳、バター、ココア、 バニラエッセンス	りんご、レモン汁、はちみつ、 砂糖、ヨーグルト	マカロニ、玉葱、人参、 ピーマン、サラダ油、塩、 ケチャップ、ソース、砂糖
9日 にくにくそぼろおむすび	10日 開口笑	11日 お休み	12日 チョコチップスコーン	13日 オープンポテト
米(雑穀)、鶏挽肉、豚挽肉、 生姜、醤油、塩、砂糖、 サラダ油、青のり	小麦粉、ベーキングパウダー、 卵B、砂糖、サラダ油、ごま		小麦粉、ベーキングパウダー、 砂糖、塩、ヨーグルト、牛乳、 サラダ油、チョコチップ	じゃがいも、サラダ油、 オリーブ油、塩、こしょう、 バジル粉
16日 いちごみるくもち・ウエハース	17日 かぼちゃクリームチーズサンド	18日 ちくわの磯辺揚げ	19日 春のうぐいす蒸しケーキ	20日 冬まつり
片栗粉、砂糖、牛乳、 いちごジャム ウエハース※	食パン、かぼちゃ、砂糖、 塩、クリームチーズ	煮込み竹輪(卵C)、青のり、塩、 小麦粉、米粉、サラダ油	米粉、ベーキングパウダー、 抹茶、砂糖、塩、 豆乳、サラダ油	
23日	24日 おふスナック・ブルーネ	25日 さつまいもの天ぷら	26日 カレーごまおにぎり	27日 ヨーグルトtoast
お休み	小町麩、サラダ油、 きな粉、砂糖、塩 ブルーネ※	さつまいも、サラダ油、 小麦粉、米粉、塩	米(雑穀)、ごま、塩、醤油、 砂糖、カレー粉、サラダ油	食パン、バター、砂糖、 マーマレード、 ヨーグルト、レモン汁

【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。

