



2月おやつ献立 Aコース



FOCh

月	火	水	木	金
※は市販品です				
2日 お豆といりこのあめがらぬ ・みかん	3日 ナポリタンマカロニ	4日 恵方巻	5日 鬼まんじゅう	6日 もちもちグラタン トースト
9日 	10日 開口笑	11日 お休み	12日 チョコチップスコーン	13日 ラフランス ・おせんべい※
16日 オープンポテト (ケチャップ)	17日 きなこクリームサンド	18日 ガーリックスナック ・煮りんご	19日 春のうぐいす蒸しケーキ	20日
23日 お休み	24日 ちくわの磯辺揚げ	25日 チーズいももっち	26日 	27日 おたのしみ ジャムヨーグルト

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度の恵方巻や豆まきの大豆を使ったおやつ、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 Aコース

FCh

月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日
2日	3日	4日	5日	6日
お豆といりこのあめがらめ・みかん	ナポリタンマカロニ	恵方巻	鬼まんじゅう	もちもちグラタントースト
大豆、いりこ、米粉、片栗粉、水あめ、砂糖、サラダ油、ごま／みかん	マカロニ、玉ねぎ、人参、ピーマン、サラダ油、塩、醤油ケチャップ、ソース、砂糖	米、海苔、酢、砂糖、塩、醤油、酒、みりん、かつお出汁、卵A、干瓢、きゅうり	さつまいも、小麦粉、砂糖、塩、ベーキングパウダー	食パン(卵・乳)、鶏肉、玉ねぎ、にんにく、しめじ、サラダ油、小麦粉、塩、マカロニ、牛乳、チーズ、(餅)
9日	10日	11日	12日	13日
	開口笑		チョコチップスコーン	ラフランズ・おせんべい
	小麦粉、ベーキングパウダー、砂糖、卵B、牛乳、サラダ油、ごま	お休み	小麦粉、ベーキングパウダー、ヨーグルト、牛乳、チョコチップ、サラダ油、砂糖、塩、	ラフランズ／おせんべい※
16日	17日	18日	19日	20日
オーブンポテト(ケチャップ)	きなこクリームサンド	ガーリックスナック・煮りんご	春のうぐいす蒸しケーキ	
じゃがいも、サラダ油、オリーブ油、塩、こしょう、ケチャップ	スリットロール(卵・乳)、きな粉、砂糖、小麦粉、牛乳、スキムミルク	小町麩、サラダ油、塩、ガーリックパウダー、パセリ／りんご、サラダ油、砂糖、はちみつ、レモン汁	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	25日	26日	27日
	ちくわの磯辺揚げ	チーズいももっち		おたのしみジャムヨーグルト
お休み	煮込み竹輪(卵C)、青のり、塩、小麦粉、米粉、サラダ油	さつまいも、じゃがいも、チーズ、牛乳、片栗粉、サラダ油、塩、砂糖		ヨーグルト、砂糖、はちみつ、レモン汁、くだもの(みかん、りんご、いちご、ラフランズ)

【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。

* 麺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