



3月おやつ献立 Cコース



月	火	水	木	金
2日 お花ラスク・ キャンディチーズ※	3日 桃の米粉蒸しケーキ	4日 彩りしらたま (抹茶・いちご)	5日 ツナマヨサンド	6日 ガーリックポテト
9日 はっさくケーキ	10日 まいたけの 中華風おむすび	11日 もちもちショコラ ・おせんべい※	12日 ミートマカロニ	13日 セサミちんすこう
16日 さつまいものレモン煮	17日 お豆腐ドーナツ	18日 うぐいすきなこの ぼたもち	19日 手作りレーズンまるぱん	20日 お休み
23日 カレーピラフ	24日 パバロア〜柑橘ソース	25日 ピザトースト	26日 きなこポテト	27日 おふスナック・ ひとくちゼリー※
30日 貝だくさん焼きそば	31日 おひさまケーキ			※は市販品です

満開の梅の花が散り始め、沈丁花のつぼみが見られるようになり、穏やかな昼の日差しに

春の訪れを感じる日々です。しかし、油断した時にやってくる寒い日や朝晩の気温差は、

体調を崩す原因となります。年度末まで元気よく生活できるよう、バランスの良い食事と

睡眠、念入りな手洗いうがいを心がけましょう。

3月は桃の節句に合わせて、桃のケーキや花魁のラスクを作って節句のお祝いをします。

春のお彼岸のぼたもちは、淡く優しい緑色のうぐいすきな粉を合わせました。

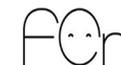
いちごや2色の白玉などでも春らしい色合いを意識しました。目で見て、食べて、春を

感じて欲しいと思います。また、進級前最後の1か月ということでお楽しみの人気メニュー

もたくさん取り入れました！1年の振り返りをしながら楽しいおやつの時間を過ごし、新学期

にそなえましょう♪

3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
2日	3日	4日	5日	6日
お花ラスク・キャンディチーズ	桃の米粉蒸しケーキ	彩りしらたま（抹茶・いちご）	ツナマヨサンド	ガーリックポテト
花麩、小町麩、砂糖、 サラダ油、バター ※キャンディチーズ	米粉、ベーキングパウダー、 砂糖、牛乳、サラダ油、 いちご(ジャム)、桃(缶)	白玉粉、米粉、砂糖、 抹茶、いちご(ジャム)	食パン、玉ねぎ、ツナ(缶)、 マヨネーズ、塩、こしょう	じゃが芋、米粉、小麦粉、 塩、ガーリックパウダー、 サラダ油、パセリ粉
9日	10日	11日	12日	13日
はっさくケーキ	まいたけの中華風おむすび	もちもちショコラ・おせんべい	ミートマカロニ	セサミちんすこう
小麦粉、ベーキングパウダー、 卵B、砂糖、サラダ油、 ヨーグルト、八朔	米(雑穀)、豚挽肉、鶏挽肉、 生姜、長葱、まいたけ、 塩、醤油、砂糖、ごま油	片栗粉、ココア、砂糖、牛乳 ※おせんべい	マカロニ、豚挽肉、玉葱、 人参、にんにく、トマト(缶)、 ケチャップ、ソース、塩、砂糖、 サラダ油、パセリ粉	小麦粉、砂糖、サラダ油、 白すりごま、黒すりごま
16日	17日	18日	19日	20日
さつまいものレモン煮	お豆腐ドーナツ	うぐいすきなこのぼたもち	手作りレーズンまるばん	
さつまいも、砂糖、はちみつ、 レモン汁	小麦粉、ベーキングパウダー、 砂糖、豆腐、サラダ油、シナモン	米、もち米、砂糖、塩、 きな粉、うぐいすきな粉	小麦粉、ベーキングパウダー、 砂糖、塩、バター、 牛乳、レーズン	お休み
23日	24日	25日	26日	27日
カレーピラフ	ババロア～柑橘ソース	ピザトースト	きなこポテト	おふスナック・ひとくちゼリー
米(雑穀)、玉ねぎ、ピーマン、 人参、カレー粉、塩、醤油、 砂糖、ケチャップ、サラダ油	牛乳、ホイップクリーム、 砂糖、アガー、柑橘	食パン、ベーコン(卵C、乳)、 サラダ油、玉ねぎ、トマト(缶)、 ケチャップ、塩、砂糖、 ピザチーズ、パセリ粉	じゃが芋、サラダ油、 きな粉、砂糖、塩	小町麩、サラダ油、塩、 粉チーズ、青のり ・ひとくちゼリー※
30日	31日			
貝だくさん焼きそば	おひさまケーキ			
蒸し中華麺、豚挽肉、人参、 キャベツ、ソース、塩、醤油、 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、 牛乳、人参			※は市販品です

【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。

