



9月おやつ献立 Cコース



月	火	水	木	金
※木曜日は冷凍品納品日につき、常温品、冷蔵品をお届けいたします。			1日 プアマンケーキ	2日 やみつき枝豆
5日 鶏肉の甘辛レモンだれ	6日 おさつポテト	7日 夏野菜のピザトースト	8日 ぶどうゼリー	9日 お月見団子(みたらし)
12日 焼きとうもろこし	13日 枝豆ケーキ	14日 ツナと塩昆布のおにぎり	15日 ココア揚げパン	16日 栗おこわにぎり
19日 休み	20日 オムライス風おにぎり	21日 マカロニ(チーズ)・※せんべい	22日 おはぎ(きなこ)	23日 お休み
26日 果物のマフィン	27日 高野豆腐のココロ揚げ	28日 オープンポテト	29日 大学芋	30日 新米の塩にぎり(のり)

夕暮れが早くなり、秋の訪れを感じます。例年よりも長かった夏が終ろうとしています。

学校や幼稚園が始まると身体は想像以上に疲れてしまいます。バランスの良い食事とたっぷり

の睡眠で体調を整えましょう。旬の食材は、ビタミンやミネラルが多く含まれて

います。季節の物を食べ、身体にも環境にも優しいおやつを出していきたいと思ひます。

10日の中秋の名月にむけて、2週目にはお月見団子を出します。また、20~26日

はお彼岸です。お彼岸は墓参りをし「おはぎ」をつくり、ご先祖さまへの感謝と健康を願う

日です。人気のきなこおはぎを作りたいと思ひます。

最終週には待ちに待った新米が届きます。シンプルに塩むすびでキラキラの新米を

存分に味わってほしいと思ひます。

9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
			1日	2日
			プアマンケーキ	やみつぎ枝豆
			小麦粉、砂糖、油、ココア、ベーキングパウダー	枝豆、にんにく、醤油、ごま油
5日	6日	7日	8日	9日
鶏肉の甘辛レモンだれ	おさつポテト	夏野菜のピザトースト	ぶどうゼリー	お月見団子(みたらし)
鶏肉、油、片栗粉、米粉、塩麴、レモン汁、砂糖、薄口醤油、だし、ごま	さつまいも、砂糖、油、塩	食パン、チーズ、トマト缶、ケチャップ、ピーマン、マッシュルーム、とうもろこし、にんにく、玉ねぎ、塩、砂糖	ぶどう、ぶどうジュース、砂糖、アガー、寒天	白玉粉、米粉、砂糖、醤油、みりん、片栗粉
12日	13日	14日	15日	16日
焼きとうもろこし	枝豆ケーキ	ツナと塩昆布のおにぎり	ココア揚げパン	栗おこわにぎり
とうもろこし、醤油、みりん	小麦粉、枝豆、牛乳、砂糖、油、卵B、ベーキングパウダー	米、雑穀、ツナ、昆布、塩、醤油、みりん、砂糖、酢	コッペパン、油、ココア、砂糖、塩	米、もち米、栗の甘露煮、黒ごま、塩
19日	20日	21日	22日	23日
	オムライス風おにぎり	マカロニ(チーズ)・※せんべい	おはぎ(きなこ)	
休み	米、卵A、鶏肉、玉ねぎ、人参、ケチャップ、油、塩、こしょう	マカロニ、チーズ、塩、こしょう、※せんべい	米、もち米、きなこ、砂糖、塩	休み
26日	27日	28日	29日	30日
果物のマフィン	高野豆腐のココロ揚げ	オープンポテト	大学芋	新米の塩にぎり(のり)
小麦粉、牛乳、砂糖、油、卵B、ベーキングパウダー、(ブルーベリーorいちごor柑橘)	高野豆腐、片栗粉、米粉、油、砂糖、醤油、みりん	じゃが芋、油、ケチャップ、塩、(小麦粉、パン粉)	さつまいも、油、砂糖、水あめ、薄口醤油、ごま	米、塩、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。
- * 醤油の原材料には大豆・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。
- * ちんすこうの原材料には小麦・卵・ラードを含みます。
- * 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、全て完全加熱して提供いたします。
- * 麩の原材料には小麦を含みます。