



9月おやつ献立 Bコース



月	火	水	木	金
			1日 ツナと塩昆布のおにぎり	2日 
5日 お月見団子(みたらし)	6日 枝豆ケーキ	7日 ぶどうゼリー	8日 栗おこわにぎり	9日 りんご・※キザグアイチーズ
12日 オムライス風おにぎり	13日 梨・※せんべい	14日 果物のマフィン	15日 	16日 ココア揚げパン
19日 休み	20日 おはぎ(きなこ)	21日 	22日 オープンポテト	23日 休み
26日 大学芋	27日 新米の塩にぎり(のり)	28日 ぶどう・大豆スナック	29日 ガーリックトースト	30日 フルーツヨーグルト

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

ぶ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。季節のものを食べ、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 Bコース

月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日
			1日	2日
			ツナと塩昆布のおにぎり	
			米、雑穀、ツナ、昆布、塩、 醤油、みりん、砂糖、酢	
5日	6日	7日	8日	9日
お月見団子(みたらし)	枝豆ケーキ	ぶどうゼリー	栗おこわにぎり	りんご・※キャデアイチーズ
白玉粉、米粉、砂糖、醤油、みりん、片栗粉	小麦粉、枝豆、牛乳、砂糖、油、 卵B、ベーキングパウダー	ぶどう、ぶどうジュース、 砂糖、アガー、寒天	米、もち米、栗の甘露煮、 黒ごま、塩	りんご、※キャデアイチーズ (市販品)
12日	13日	14日	15日	16日
オムライス風おにぎり	梨・※せんべい	果物のマフィン		ココア揚げパン
米、卵A、鶏肉、玉ねぎ、 人参、ケチャップ、油、 塩、こしょう	梨・※おせんべい(市販品)	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)		コッペパン、油、ココア、 砂糖、塩
19日	20日	21日	22日	23日
	おはぎ(きなこ)		オープンポテト	
休み	米、もち米、きなこ、 砂糖、塩		じゃが芋、油、ケチャップ、 塩、(小麦粉、パン粉)	休み
26日	27日	28日	29日	30日
大学芋	新米の塩にぎり(のり)	ぶどう・大豆スナック	ガーリックトースト	フルーツヨーグルト
さつまいも、油、砂糖、 水あめ、薄口醤油、ごま	米、塩、のり	ぶどう、大豆、油、片栗粉、米 粉、青のり、塩	食パン、パセリ、バター、 オリーブ油、にんにく、塩	ヨーグルト、みかん缶、 パイナップル缶、砂糖

【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。