



2月おやつ献立 Bコース



月	火	水	木	金
		1日 恵方巻	2日 鬼まんじゅう	3日
6日 りんごの紅茶ケーキ	7日 高野豆腐の唐揚げ	8日 がね・キャンディチーズ	9日 	10日 チョコチップドーナツ
13日 みたらし団子	14日 ふかし芋	15日 バナナマフィン	16日 きなこ揚げパン	17日 お麩スナック・いちご
20日 いちごのクラフティ	21日 	22日 カリカリさつま芋スティック	23日 お休み	24日 ガーリックトースト
27日 角煮風おにぎり	28日 りんご・おせんべい			

こんげつ 2がつ の め い んぎょうじ 「せつぶん」 えほうまき まめ つ か だいす おに
 今月は、2月のメイン行事『節分』にちなみ、恵方巻や豆まきに使う“大豆”、鬼の

きら “イワシ”をつか だ ござかな せいちょう かかせない
 嫌う“イワシ”を使ったおやつを出します。小魚や大豆は、成長に欠かせない

えいようそ しょう ほうふ せつぶん じきいがい た
 栄養素“カルシウム”や“たんぱく質”が豊富なので、節分の時期以外でも食べてほしい

しょくざい いえ がっこう まめ た ひと おお おも あ あじつけ ちょうり
 食材です。家や学校で豆を食べる人も多いと思いますので、飽きないよう味付けと調理を

くふう こ むびょうそくざい おお ふく ねが つく
 工夫します。子どもたちの『無病息災』と多くの『福』がくるよう願いを込めて作ります。

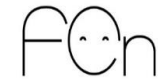
うめ はな み ごろ うめ だ にわ こうてい こうえん さく うめ はな
 また、梅の花の見頃にちなみ「梅おにぎり」を出します。庭や校庭、公園で咲く梅の花

み きせつ うつ かん おも こよみ うえ はる
 を見て季節の移ろいを感じてほしいと思います。暦の上では春になりますが、まだまだ

さむ ひ つづ おお しょう シー た
 寒い日も続きますので、くだものも多く使用します。ビタミンCたっぷりのおやつを食べて

からだ ていこうりよく たか
 身体の抵抗力を高めていきましょう！

2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 恵方巻	2日 鬼まんじゅう	3日
		米、のり、卵A、干びょう、きゅうり、酢、砂糖、塩、醤油、酒、みりん、かつおだし	さつま芋、砂糖、塩、小麦粉、米粉、ベーキングパウダー	
6日 りんご紅茶ケーキ	7日 高野豆腐の唐揚げ	8日 がね・キャンディチーズ	9日	10日 チョコチップドーナツ
りんご、小麦粉、卵B、砂糖、油、牛乳、レモン汁、紅茶、ベーキングパウダー	高野豆腐、かつおだし、生姜、ニンニク、醤油、酒、みりん、片栗粉、米粉、油	さつま芋、人参、ニラ、黒糖、小麦粉、米粉、塩、油 ※キャンディチーズ		小麦粉、砂糖、牛乳、ベーキングパウダー、卵B、油、チョコ
13日 みたらし団子	14日 ふかし芋	15日 バナナマフィン	16日 きなこ揚げパン	17日 お麩スナック・いちご
白玉粉、米粉、豆腐、醤油、みりん、砂糖、片栗粉	さつま芋、塩	バナナ、小麦粉、鶏卵B、砂糖、油、牛乳、レモン汁、ベーキングパウダー	コッペパン、きなこ、砂糖、塩、油	麩、油、青のり、塩・いちご
20日 いちごクラフティ	21日	22日 カリカリさつまスティック	23日	24日 ガーリックトースト
いちご、油、卵B、砂糖、小麦粉、牛乳、シナモン、バター、バニラエッセンス		さつま芋、片栗粉、米粉、砂糖、塩、油	お休み	食パン、油、塩、にんにく、パセリ
27日 角煮風おにぎり	28日 りんご・おせんべい			
米、豚肉、かつおだし、生姜、醤油、酒、三温糖、はちみつ 【表記について】	りんご・※おせんべい			

- * 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（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：太巻きのお焼き）、卵Bは10g以下（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。
- * 春巻きの皮の皮は、小麦粉が主原料となっております。