



2月おやつ献立 Cコース

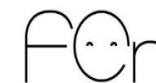


月	火	水	木	金
30日 白玉ぜんざい	31日 いちごドーナツ	1日 野菜チップス	2日 大豆と小魚のあめがら め・花みかん	3日 海老天風おにぎり
6日 ココアドーナツ	7日 スイートポテト	8日 鬼まんじゅう	9日 きなこ揚げパン	10日 冷凍パイナップル
13日 高野豆腐の唐揚げ	14日 りんごの紅茶ケーキ	15日 梅風味おにぎり	16日 みたらし団子	17日 がね・キャンディチーズ
20日 ふかし芋	21日 チョコチップドーナツ	22日 いちごのクラフティ	23日 お休み	24日 ガーリックトースト
27日 バナナマフィン	28日 角煮風おにぎり			

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、飽きないように味付けと調理を工夫します。子どもたちの『無病息災』と多くの『福』がくるようお願いを込めて作ります。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 Cコース



月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日
30日	31日	1日	2日	3日
白玉ぜんざい(23)	いちごドーナツ(20)	野菜チップス	大豆と小魚のあめがらめ・花みかん	海老天風にぎり
白玉粉、米粉、豆腐、小豆、砂糖、塩	いちご、小麦粉、卵B、ベーキングパウダー、砂糖、油	人参、ごぼう、れんこん、さつまいも、油、塩、こしょう	みかん、大豆、煮干し、片栗粉油、砂糖、水あめ、醤油、ごま	米、天かす、めんつゆ、塩、桜えび、青のり、ごま油
6日	7日	8日	9日	10日
ココアドーナツ	スイートポテト	鬼まんじゅう	きなこ揚げパン	冷凍パン
薄力粉、砂糖、卵B、油、ベーキングパウダー、ココア	さつまいも、卵B、砂糖、牛乳、バター、(黒ごま、はちみつ、レモン)	さつまいも、砂糖、塩、小麦粉、米粉、ベーキングパウダー	コッペパン、きなこ、砂糖、塩、油	パン缶
13日	14日	15日	16日	17日
高野豆腐の唐揚げ	りんご紅茶ケーキ	梅風味おにぎり	みたらし団子	がね・キャンディチーズ
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	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	米、梅干し、かつお節、塩	白玉粉、米粉、豆腐、醤油、みりん、砂糖、片栗粉	人参、ニラ、さつまいも、黒糖、小麦粉、米粉、塩、油、キャンディチーズ
20日	21日	22日	23日	24日
ふかし芋	チョコチップドーナツ	いちごクラフティ	お休み	ガーリックトースト
さつまいも、塩	小麦粉、砂糖、牛乳、ベーキングパウダー、油、チョコ	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		食パン、油、塩、にんにく、パセリ
27日	28日			
バナナマフィン	オムライス風おにぎり			
バナナ、小麦粉、卵B、砂糖、油、牛乳、レモン汁、ベーキングパウダー、	米、鶏挽肉、人参、玉ねぎ、ピーマン、ケチャップ、卵A、塩、こしょう、油			

【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（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。