

12月のおやつ献立

	月	火	水	木	金
メニュー	2日 ブチマドレーヌチョコチップ サッポロポテトつぶつぶベジタブルミニ カップゼリーグレープ	3日 昔なつかしきなご棒 おとっと うすしお味 おいしい林檎の果汁100	4日 餅入り最中 黒蜜きなこクリームサンド シャーベットミックス	5日 ほしいも 純米せんべい くだもの習慣ミックス	6日 マシュマロトースト オレンジゼリー
メニュー	9日 ★旬の果物★ りんご しみチョココーン	10日 ポップコーン おにぎりせんべい銀しゃり	11日 栗しくれ かむおやつごま付きいりこ すりおろしももゼリー	12日 大学芋 あとひき煎サラダ	13日 ブチマドレーヌチョコチップ 亀田のカレーせんミニ キラキラキャンディ
メニュー	16日 コレッティブレーンクッキー ひとくちサラダ 乳酸キッズミックス	17日 ★果物★ キウイ あずき最中	18日 牧場の朝 (ヨーグルト) 海鮮揚煎じゃこ揚げせん 宮崎日向夏ゼリー	19日 ★果物★ ばなな ヨーグルトマシュマロ	20日 ミニエンゼルパイ<安納芋のスイートポテト> さっぱり塩味 黄の野菜ゼリー
メニュー	23日 おにぎり	24日 ★駄菓子おやつDAY★ 子ども達が決めます！	25日 ★手作りおやつ★ ケーキ ピザ	26日 信州牧場のドーナツ 味しらべ ミニゼリー葡萄	27日 ★旬の果物★ みかん 緑黄色野菜ウエハース

◆おやつについての補足◆

メニューは予定です。やむを得ず変更の可能性がありますのでご了承ください。子どもの様子を見ながら、メニュー以外のものを追加で提供することがあります。

緑掛け：スタッフの手作りおやつもしくは果物となります

赤網掛け：子どもたちみんなで参加します

12月のおやつ献立 使用食材

	月	火	水	木	金
使用食材	<p>2日</p> <p>プチマドレーヌチョコチップ 鶏卵、砂糖、小麦粉、準チョコレート(砂糖、植物油、ココアパウダー、カカオマス、全粉乳)、マーガリン、ショートニング、油揚げ加工食品(植物油、還元水飴、その他)、水飴、脱脂粉乳/乳化剤、膨張剤、カゼインNa、増粘剤(キサンタン) エタノール、セルロース、香料、炭酸Na、酸化防止剤(ビタミンE)カロテン色素、(一部小麦・卵・乳成分・大豆を含む)</p> <p>サッポロポテトつぶつぶベジタブルミ 小麦粉、植物油、じゃがいも(遺伝子組換えでない)じゃがいもでん粉、乾燥じゃがいも、コーンスターチ、砂糖、ほうれんそう、食塩、上新粉、にんじん、ピーマン、かぼちゃパウダー、トマトペースト、オニオンパウダー、赤ピーマンペースト、レッドピーパウダー、たん白加水分解物/調味料(アミノ酸等)トレハロース、pH調整剤、甘味料(甘草)</p> <p>カップゼリーグレープ ぶどう糖果糖液糖(国内製造)、りんご濃縮果汁、ぶどう濃縮果汁/ケル化剤(増粘多糖類)、酸味料、香料、着色料(野菜色素、クチナシ)、水</p>	<p>3日</p> <p>昔なつかしきなご棒 きな粉(大豆(遺伝子組換えでない))加工黒糖、麦芽水飴、還元水飴、ハチミツ、オリゴ糖、塩、トレハロース</p> <p>おととつ うすしお味 乾燥じゃがいも、小麦粉、ショートニング、とうもろこしでん粉、ホエイパウダー、植物油、砂糖、シーズニングパウダー(食塩、乳糖、チキンパウダー、オニオンエキスパウダー、酵母エキスパウダー(大豆を含む)麦芽糖、香辛料)食塩、たんぱく加水分解物/加工デンプン、調味料(アミノ酸等)貝C a、乳化剤、膨張剤、香料、カロテン色素、酸化防止剤</p> <p>おいしい林檎の果汁100 【りんご味】りんご果汁、ぶどう糖果糖液糖、香料、保存料(安息香酸Na)【ぶどう風味】りんご果汁、ぶどう糖果糖液糖、香料、着色料(赤キャベツ、カラメル)、保存料(安息香酸Na)【オレンジ風味】りんご果汁、ぶどう糖果糖液糖、香料、酸化防止剤(ビタミンC)、保存料(安息香酸Na)、着色料(β-カロテン)</p>	<p>4日</p> <p>餅入り最中 生あん小豆、直銷オリゴ糖、砂糖、還元水飴、餅粉、麦芽糖、寒天、ソルビット、乳化剤、酵素(大豆由来)、保存料(ソルビン酸K)</p> <p>あとひき煎サラダ うるち米(国産)、食用油、食塩、調味料(アミノ酸等)※製造メーカーに電話にて確認を致しましたが、カロリーを把握されておりませんでしたので、推定での記入になります。</p> <p>シャーベットのミックス 砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、脱脂粉乳、酸味料、安定剤(CMC)、香料、保存料(安息香酸Na、パラオキシ安息香酸)、着色料(黄4、黄5、青1、赤1 0 6)</p>	<p>5日</p> <p>ほしいち さつまいも(茨城県産)</p> <p>純米せんべい うるち米(国産)、植物油(大豆を含む)、食塩、調味料(アミノ酸)</p> <p>くだもの習慣ミックス 果実のかけ(りんご、黄桃、みかん、リン)、異性化液糖、もち果汁、砂糖、ワゴ・ピルレ/ケル化剤(増粘多糖類)、酸味料、香料、酸化防止剤(V.C)、甘味料(双分)、乳酸菌分、着色料(5分)</p>	<p>6日</p> <p>マシュマロトースト 食パン、マシュマロ、チョコレート</p> <p>オレンジゼリー 砂糖、オレンジ濃縮果汁、甘味料(ソルビトール)、ケル化剤(増粘多糖類)、酸味料、酸化防止剤(V.C、酵素処理リン)、乳酸カルシウム、pH調整剤、香料、着色料(カロチノイド)</p>
使用食材	<p>9日</p> <p>りんご しみチョココーン 植物油、砂糖、コーンリッツ、カカオマス、全粉乳、ココアパウダー、食塩、小麦粉/乳化剤(大豆由来)、炭酸C a、香料</p>	<p>10日</p> <p>ポップコーン とうもろこし(遺伝子組換えでない)、砂糖、チョコレート</p> <p>おにぎりせんべい銀しゃり うるち米(アメリカ産、国産)、植物油、還元水飴、食塩、調味料(アミノ酸等)、香料、酸化防止剤(ビタミンE)、原材料の一部に大豆を含む)</p>	<p>11日</p> <p>栗しくれ 生あん、砂糖、水飴、還元水飴、デキストリン、麦芽糖、寒天、ソルビトール、香料</p> <p>かむおやつごま付きいりこ 片貝いわし、砂糖、水飴、ごま、食塩、香辛料</p> <p>すりおろしももゼリー 砂糖、水飴、濃縮もも果汁、ももピューレ/ケル化剤(増粘多糖類)、酸味料、pH調整剤、香料、酸化防止剤(V、C)、(一部にももを含む)</p>	<p>12日</p> <p>大学芋 サツマイモ、醤油、砂糖、みりん</p> <p>あとひき煎サラダ うるち米(国産)、食用油、食塩、調味料(アミノ酸等)※製造メーカーに電話にて確認を致しましたが、カロリーを把握されておりませんでしたので、推定での記入になります。</p>	<p>13日</p> <p>プチマドレーヌチョコチップ 鶏卵、砂糖、小麦粉、準チョコレート(砂糖、植物油、ココアパウダー、カカオマス、全粉乳)、マーガリン、ショートニング、油揚げ加工食品(植物油、還元水飴、その他)、水飴、脱脂粉乳/乳化剤、膨張剤、カゼインNa、増粘剤(キサンタン)、エタノール、セルロース、香料、炭酸Na、酸化防止剤(ビタミンE)、カロテン色素、(一部に小麦・卵・乳成分・大豆を含む)</p> <p>亀田のカレーせんミ うるち米(米国産)、植物油、でん粉、砂糖、食塩、たんぱく加水分解物(大豆を含む)、香辛料、チキンエキスパウダー、乾燥トマト、加工でん粉、調味料(アミノ酸等)、アナトー色素、香料、香辛料抽出物、糖物レシチン(大豆由来)</p> <p>キラキラキャンディ りんご、砂糖・ぶどう糖果糖液糖/酸味料、香料、着色料(アカキャベツ、紅花黄)</p>
使用食材	<p>16日</p> <p>コレティブレックッキー 砂糖、米粉、コーンスターチ、ココナッツミルク、栗種油、もろこし、カスタードパウダー(もろこしでん粉、果糖糖)ノ膨張剤、安定剤(加工でん粉)、増粘剤(ローカストビーガンガム、グアーガム)、香料</p> <p>ひとくちサラダ うるち米(国産、米国産)、植物油、食塩、ホクエキスパウダー、調味料(アミノ酸等)、(原材料の一部に大豆、ゼラチン、豚肉を含む)</p> <p>乳酸キッズミックス ぶどう糖果糖液糖、脱脂粉乳、酸味料、香料(CMC-Na)、香料、着色料(ラック、ヘビバナ黄、赤キャベツ、カロチン、カラメル)、保存料(安息香酸Na)</p>	<p>17日</p> <p>キウイ あずき最中 生あん小豆、直銷オリゴ糖、水飴、砂糖、餅粉、麦芽糖、寒天、ソルビット、保存料(ソルビン酸K)</p>	<p>18日</p> <p>牧場の朝(ヨーグルト) 生乳、砂糖、乳製品、寒天、香料</p> <p>海鮮揚煎じゃこ揚げせん うるち米(米国産、国内産)、植物油、片貝いわし(瀬戸内海産)、でん粉、食塩、アオサ粉、砂糖、かつおだし粉末、昆布粉末、チキンコンソメシーズニング(小麦・大豆・鶏肉を含む)/加工デンプン、調味料(アミノ酸等)、香料</p> <p>宮崎日向夏ゼリー 異性化液糖、日向夏果汁(宮崎県産100%)ノケル化剤(加工でん粉、増粘多糖類、寒天)、酸味料、香料</p>	<p>19日</p> <p>バナナ ヨーグルトマシュマロ 水あめ、砂糖、麦芽糖、ぶどう糖、ゼラチン、コーンスターチ(遺伝子組換えでない)、イソマルトオリゴ糖、殺菌乳酸菌飲料、はちみつ、発酵乳パウダー、レモンリキュール、大豆たんぱく(遺伝子組換えでない)、有胞子性乳酸菌/ソルビトール、ケル化剤(ベクチン：りんご由来)、酸味料、香料、紅花黄色素</p>	<p>20日</p> <p>ミニエンゼルパイ<安納芋のスイートポテト> 小麦粉、準チョコレート、水あめ、砂糖、ショートニング、麦芽糖、オリゴ糖、鶏卵、乳糖、ぶどう糖、さつまいもパウダー、ゼラチン、脱脂粉乳、食塩/ソルビトール、酒精、香料、乳化剤(大豆由来)、膨張剤、クチナシ黄色素</p> <p>さっぱり塩味うるち米(国産) 植物油(米油)、もち米(国産)、でん粉、砂糖、食塩/調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(オリザノール、VE)、(一部に大豆を含む)</p> <p>黄の野菜ゼリー-真綿ぶどう糖液糖(国内製造) 野菜・果実ミックスジュース※(にんじん、りんご、マンゴー、その他(バナナを含む))、砂糖/ケル化剤(増粘多糖類)、酸味料、香料、着色料(カロチノイド)、酸化防止剤(ビタミンC)※(にんじん、ピーマン、かぼちゃ、とうもろこし、たまねぎ、メキャベツ(ブチエール)、紫キャベツ、紫いちも、だいごん、アスパラガス、プロックリー、キャベツ、クレソン、ビート、はくさい、ケール、ほうれん草、パセリ、レタス、セロリ、りんご、マンゴー、レモン、パッションフルーツ、バナナ、アセロラ</p>
使用食材	<p>23日</p> <p>お米、梅干し、なめたけ</p>	<p>24日</p> <p>★駄菓子おやつDAY★ 子ども達が決めます！</p>	<p>25日</p> <p>ケーキ スポンジ、生クリーム、いちご、バナナ、ミカン</p> <p>ピザ ケチャップ、ピザ生地、ピーマン、ウインナー</p>	<p>26日</p> <p>信州牧場のドーナツ 小麦粉、糖類(砂糖、異性化液糖)、食用油(植物油、加工油)、鶏卵、牛乳、水飴、マーガリン、大豆粉、コーンフラワー、蜂蜜、食塩、甘味料(ソルビット)、膨張剤、乳化剤、香料、酸化防止剤(VE)、着色料(カロチン)</p> <p>味しらべ うるち米(日本)、植物油、グラニュー糖、米粉(日本)、ぶどう糖、粉末しょうゆ(大豆・小麦を含む)、食塩、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素</p> <p>ミニゼリー-葡萄 水飴、砂糖、ぶどう果汁、ケル化剤(増粘多糖類)、酸味料、香料、着色料(アントシアニン)</p>	<p>27日</p> <p>みかん 緑黄色野菜ウエハース 小麦粉、植物油、ブドウ糖、難消化性デキストリン、乳糖、砂糖、脱脂粉乳、にんじんパウダー、食塩、ほうれん草パウダー、かぼちゃパウダー、米粉/卵殻Ca、乳化剤(大豆由来)、ピロリン酸鉄、着色料(クチナシ)、香料、膨張剤、V、D</p>

12月のお弁当原材料・アレルギー一覧表

12/26	A	豚肉の甘辛炒め	豚肉、玉葱、長葱、グリーンピース、煮物つゆ(砂糖、醤油、水あめ、食塩、かつお節エキス、昆布エキス、調味料(アミノ酸)、アルコール、カラメル色素)、調味油、オイスターソース、胡麻、酢、増粘剤(キサンタンガム、グァーガム)、酢酸Na、酢酸Ca、ショ糖エステル	豚肉、大豆、小麦、ごま、えび、卵
	C	大根と人参のそぼろ煮。	大根、人参、スチームチキン、煮物つゆ(砂糖、醤油、ふどう糖、食塩、果糖ぶどう糖液糖、水あめ、かつおエキス、昆布エキス、しいたけエキス、調味料(アミノ酸)、アルコール、カラメル色素)、調味油、生姜、魚醤、増粘剤(キサンタンガム、グァーガム)、酢酸Na、酢酸Ca、ショ糖エステル	大豆、鶏肉、小麦
	D	ほうれん草のおかか和え	ほうれん草、煮物つゆ(砂糖、醤油、水あめ、食塩、かつおエキス、昆布エキス、寒天、増粘剤(加工でん粉、キサンタン)、調味料(アミノ酸)、アルコール、カラメル色素)、鰹節、酢酸Na、酢酸Ca、ショ糖エステル	大豆、小麦
12/27	A	アジの塩焼き。	アジ、食塩、リン酸塩(Na)	
	C	ニラと豚肉の味噌炒め	もやし、豚肉、ニラ、赤ピーマン、味噌、清酒、調味油、上白糖、チキンブイヨンスープ(チキンブロス(丸鶏)、チキンブイヨン(鶏骨、丸鶏、玉葱、人参、セロリ、香味料))、生姜、胡麻油、黒胡椒、酢酸Na、酢酸Ca、ショ糖エステル	豚肉、大豆、鶏肉、ごま
	D	インゲンときのこの生姜風味	ぎのこミックス(平茸、なめこ、シメジ、ナラタケ)、インゲン、エノキ茸、煮物つゆ(砂糖、醤油、水あめ、食塩、かつおエキス、昆布エキス、寒天、増粘剤(加工でん粉、キサンタン)、調味料(アミノ酸)、アルコール、カラメル色素)、胡麻油、生姜、鰹節、酢酸Na、酢酸Ca、ショ糖エステル	大豆、小麦、ごま

★★ おかずの特徴をご紹介 ★★

- 皆様に飽きごこないよう、おかずの種類を数百種以上取りそろえています。
- 全てのおかずが熟練した調理員の手作りで。
- 100%国内工場出荷ですので、安心・安全です。

【表記について】
 表記はおかずのみで、ご飯は130gとなっております。こちらの表にてお弁当の献立及び、各おかずに使用されております原材料をご確認ください。