



2025年11月 松原ひかり幼稚園メニュー（午前・午後おやつ）

アレルギー表示 ■小麦＊そば ●卵 ▲乳 ▼くるみ ①りんご ②カシューナッツ ③アーモンド ④マカダミアナッツ

＊そば・落花生の入った食材は使用していません。

日	曜日	上段（午前おやつ）	ざいりょう	アレルギー対応
		下段（午後おやつ）		
1	土	ミレービスケット	■ミレービスケット	→ハイハイン
		ソフトサラダ	ソフトサラダせんべい	
4	火	牛乳	▲牛乳	→豆乳
		ぱりんこ	■ぱりんこ	
5	水	ぶどうゼリー	ぶどうゼリーの素	
		牛乳	▲牛乳	→豆乳
6	木	満月ぼん	■満月ボン	→ミニわかめちゃん
		ツナサンド	■▲煮パン・マヨネーズタイプ(卵不使用) ツナフレーク・キャベツ	→ツナマヨおにぎり
7	金	牛乳	▲牛乳	→豆乳
		かぼちゃポーロ	かぼちゃポーロ	
8	土	お好み焼き	■お好み焼き粉・●卵・豚肉 キャベツ・①とんかつソース・かつお節	→お好み焼き粉・卵なし、米粉追加
		牛乳	▲牛乳	→豆乳
9	日	せんべい（星たべよ）	■星型せんべい	
		ブルーツヨグルト	バナナ・▲ヨーグルト 砂糖	→ヨーグルトなし
10	月	牛乳	▲牛乳	→豆乳
		ミレービスケット	■ミレービスケット	→ハイハイン
11	火	ふんわりきなこ	やわらかおがき（きな粉味）	
		牛乳	▲牛乳	→豆乳
12	水	ビスケット（シガーフライ）	■▲シガーフライ	→かぼちゃポーロ
		マフィン	■小麦粉・ベーキングパウダー・砂糖 油・豆乳	→ぱりんこ
13	木	牛乳	▲牛乳	→豆乳
		ミニわかめちゃん	ミニわかめちゃん	
14	金	豚こら焼き	米(国産)・でん粉・塩・こら 豚肉・■醤油・本みりん・調合ごま油	
		牛乳	▲牛乳	→豆乳
15	土	ビスコ	■▲ビスコ	→星たべよ
		バナナのきなこがけ	バナナ・きな粉 砂糖	
16	日	牛乳	▲牛乳	→豆乳
		ぱりんこ	■ぱりんこ	
17	月	梅おにぎり	米(国産) 練り梅	
		牛乳	▲牛乳	→豆乳
18	火	満月ぼん	■満月ボン	→ミニわかめちゃん
		チーズクッキー	■小麦粉・砂糖・▲粉チーズ ▲バター・▲牛乳	→うさぎゼリー
19	水	牛乳	▲牛乳	→豆乳
		ミレービスケット	■ミレービスケット	→ハイハイン
20	木	クラッカー	■クラッカー	→ぱりんこ
		牛乳	▲牛乳	→豆乳
21	金	かぼちゃポーロ	かぼちゃポーロ	
		お誕生日ケーキ	■小麦粉・ベーキングパウダー・砂糖 オリーブ油・豆腐・▲ホイップクリーム	→小麦粉・ホイップクリームなし、米粉追加
22	土	ジョア	▲ジョア（プレーン）	→豆乳
		せんべい（星たべよ）	■星型せんべい	
23	日	キャラットスコーン	■小麦粉・ベーキングパウダー・砂糖・塩 ▲バター・●卵・▲ヨーグルト・人参	→ふりかけおにぎり
		牛乳	▲牛乳	→豆乳
24	月	ビスケット（シガーフライ）	■▲シガーフライ	→かぼちゃポーロ
		きなこクッキー	■小麦粉・きな粉・ベーキングパウダー 砂糖・油・豆腐	→小麦粉なし
25	火	牛乳	▲牛乳	→豆乳
		ミニわかめちゃん	ミニわかめちゃん	
26	水	さつま芋のグラッセ	さつま芋・油 ▲バター・砂糖	→バターなし
		牛乳	▲牛乳	→豆乳
27	木	ビスコ	■▲ビスコ	→星たべよ
		パイン蒸しパン	■小麦粉・ベーキングパウダー・砂糖 油・豆乳・おろしパイン	→米粉
28	金	牛乳	▲牛乳	→豆乳
		ミレービスケット	■ミレービスケット	→ハイハイン
29	土	ソフトサラダ	ソフトサラダせんべい	
		牛乳	▲牛乳	→豆乳
30	日	ぱりんこ	■ぱりんこ	
		ビニチゼリー	ビニチゼリーの素	
31	月	牛乳	▲牛乳	→豆乳
		満月ぼん	■満月ボン	→ミニわかめちゃん
32	火	ふりかけおにぎり	米(国産) ■かつおふりかけ	
		牛乳	▲牛乳	→豆乳
33	水	かぼちゃポーロ	かぼちゃポーロ	
		きなこちんすこう	■小麦粉・きな粉・油 砂糖・塩	→きなこおにぎり
34	木	牛乳	▲牛乳	→豆乳
		せんべい（星たべよ）	■星型せんべい	
35	金	豆腐マフィン	■小麦粉・ベーキングパウダー 砂糖・豆腐	→三色ゼリー
		牛乳	▲牛乳	→豆乳
36	土	ミレービスケット	■ミレービスケット	→ハイハイン
		クラッカー	■クラッカー	→ぱりんこ
37	日	牛乳	▲牛乳	→豆乳

