

4
April



2025



桜もちの豆知識

かわいいピンク色の見た目と、桜のかおりが春のおとずれを感じさせてくれる桜もち。じつは、地域によってちがいがあることを知っていますか？主に関東地方で食べられている「長命寺」とよばれる桜もちは、小麦粉などを使用したうすい生地にあんをきます。一方で関西地方では、もち米で作った「道明寺粉」という食材をむして生地をつくり、そこにあんをつんだものを桜もちとよんでいます。みなさんの住む地域ではどちらの桜もちを食べていますか？



もりあいせんせい
森合まな先生
栄養士／元保育園栄養士・
フードスタイルリスト
三児の母、料理やお菓子作りが趣味で、現在はSNSにてレシピ投稿などをを行う

	月	火	水	木	金	土
1 Week		1 堅あげポテトブッち4うすしお味 こどもむぎ茶	2 ラムネいろいろ こどもむぎ茶	3 スティックポテト のり塙 こどもむぎ茶	4 まけんぐミコーラ味 こどもむぎ茶	5 ★
2 Week	7 シャーベット マンゴー・いちご・マスカット こどもむぎ茶	8 おに鬼ひびうす塙味 こどもむぎ茶	9 カップゼリーピーチ こどもむぎ茶	10 果汁グミスマートパックぶどう こどもむぎ茶	11 いちごマシュマロ こどもむぎ茶	12 ★
3 Week	14 堅あげポテトブッち4うすしお味 こどもむぎ茶	15 さっぱり塙味 こどもむぎ茶	16 スティックポテト のり塙 こどもむぎ茶	17 まけんぐミコーラ味 こどもむぎ茶	18 シャーベット マンゴー・いちご・マスカット こどもむぎ茶	19 ★
4 Week	21 おに鬼ひびうす塙味 こどもむぎ茶	22 ラムネいろいろ こどもむぎ茶	23 果汁グミスマートパックぶどう こどもむぎ茶	24 いちごマシュマロ こどもむぎ茶	25 堅あげポテトブッち4うすしお味 こどもむぎ茶	26 ★
5 Week	28 さっぱり塙味 こどもむぎ茶	29 しょうわひ 昭和の日	30 シャーベット マンゴー・いちご・マスカット こどもむぎ茶			★

★ 土曜日は同じ週の水～金曜日に提供した間食の中から提供します。

※ 配達状況により、全員に同じメニューを提供できない日が生じる場合がございます。