



6月14日～6月16日



6月14日(月)

《幼児食(以上児)》

◎給食



◎おやつ



《離乳食(パクパク期)》

◎給食



◎おやつ



6月15日(火)

《幼児食(以上児)》

◎給食



◎おやつ



《離乳食(パクパク期)》

◎給食



◎おやつ



6月16日(水)

《幼児食(以上児)》

◎給食



◎おやつ



《離乳食(パクパク期)》

◎給食



◎おやつ



※未満児さん(1～2歳児)の幼児食の量は、以上児と同じ形態で、量が少ないものとなっています。
ご飯は毎日同じものになりますので、白ご飯以外の時のみ掲載します。
※離乳食は、パクパク期以外の離乳食は、量や硬さなどを変えたものを食べています。



6月17日、18日



6月17日(木)

《幼児食(以上児)》

◎給食



◎おやつ



《離乳食(パクパク期)》

◎給食



◎おやつ



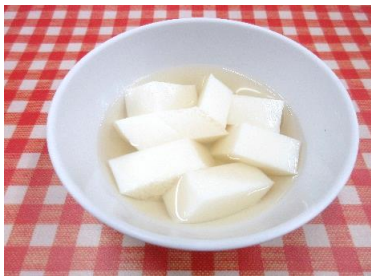
6月18日(金)

《幼児食(以上児)》

◎給食



◎おやつ



《離乳食(パクパク期)》

◎給食



◎おやつ



☆ 今週のおすすめレシピ ☆

○鶏もも肉の梅マヨ焼き (6月17日 給食)

〈材料 5人分〉

- ・鶏もも肉 1枚分
- ・梅干し 大2個
- ・マヨネーズ 大さじ2
- ・牛乳 大さじ2

〈作り方〉

- ①鶏もも肉は、皮を取り除き、一口大に切ります。
 - ②梅干しは、種を取り除き、包丁でたたき、ペースト状にします。
 - ③マヨネーズに②を混ぜ、牛乳を少しずつ入れながら混ぜ合わせます。
 - ④③に①を合わせ混ぜ、冷蔵庫で20分程入れておきます。
 - ⑤クッキングシートを敷いたフライパンの上でふたをして蒸し焼きにします。
- ※クッキングシートを敷く事で、焦げにくくなります。



天候等の都合により、魚や野菜等の食材が変更する場合があります。ご了承下さい。
 なお、変更になった際には、このページ上でお知らせ致します。