



8月17日、18日



8月17日(火)
《幼児食(以上児)》

◎給食



◎おやつ

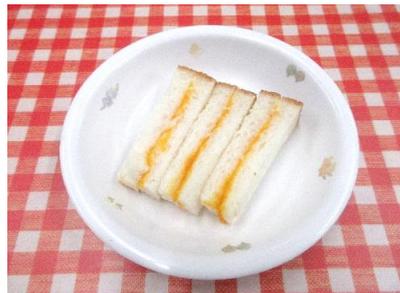


《離乳食(パクパク期)》

◎給食



◎おやつ



8月18日(水)
《幼児食(以上児)》

◎給食



◎おやつ

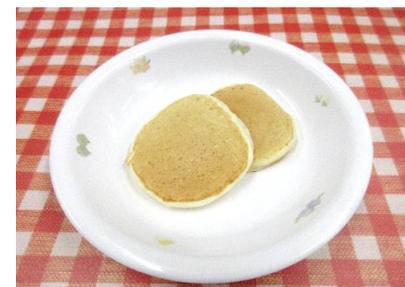


《離乳食(パクパク期)》

◎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。



8月19日、20日



8月19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



8月20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 ☆

〇ココロ野菜納豆 (8月19日 給食)

〈材料 4人分〉

- ・小粒納豆 2パック
- ・人参 1/3本
- ・きゅうり 1/2本
- ・大根 1/8本
- ・しょうゆ 適量

※2歳未満のお子さんは、ひきわり納豆にすると食べやすくなります。

※上記の野菜の他に、コーンやれんこんを入れるのもおすすめです。

〈作り方〉

- ①人参、きゅうり、大根を5mm~1cmの角切りにします。
- ②人参、大根、きゅうりの順に野菜が柔らかくなるまで茹でます。
- ③湯を捨て、冷やし粗熱を取ります。
- ④器に納豆を入れしょうゆで味付けをし、茹でた野菜を入れ、薄い様でしたら、しょうゆを足し味を調えます。



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。