



# 9月6日～9月8日



9月6日(月)

《幼児食(以上児)》

◎給食



9月7日(火)

《幼児食(以上児)》

◎給食



9月8日(水)

《幼児食(以上児)》

◎給食



◎おやつ



◎おやつ



◎おやつ



《離乳食》  
(カミカミ期 前半)

◎給食



《離乳食》  
(カミカミ期 前半)

◎給食



《離乳食》  
(カミカミ期 前半)

◎給食



※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。



# 9月9日、10日



9月9日（木）

《幼児食（以上児）》

◎給食



◎おやつ



《離乳食》  
（カミカミ期 前半）

◎給食



9月10日（金）

《幼児食（以上児）》

◎給食



◎おやつ



《離乳食》  
（カミカミ期 前半）

◎給食



☆ 今週のおすすめレシピ ☆

## 〇オートミールクッキー （9月6日 おやつ）

〈材料 4人分〉

- ・小麦粉 40g
- ・オートミール 20g
- ・砂糖 16g
- ・バター 20g
- ・牛乳 15cc〜

〈作り方〉

- ①ボウルに軟らかくしたバターを入れてよく混ぜます。砂糖を加えて、さらに混ぜます。
- ②牛乳を少しずつ加え、その都度よく混ぜ合わせます。
- ③小麦粉とオートミールを入れて混ぜ、生地をまとめます。この時、生地がまとまらないようなら、牛乳を少し足して下さい。
- ④5mm程の厚さに伸ばし、好みの形に切り、170℃のオーブンで15分程焼いたら出来上がりです。

☆今話題のオートミール。食物繊維が豊富で、栄養たっぷりです。クッキーに混ぜると食感も変わり、美味しいですよ♪型で抜いてもかわいいですね。



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。