



9月13日～9月15日



9月13日(月)

《幼児食(以上児)》

◎給食



9月14日(火)

《幼児食(以上児)》

◎給食



9月15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16日、17日



9月16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17日(金)

《幼児食(以上児)》

◎給食



◎おやつ(以上児・たんぼぼ組)



◎おやつ(もも組・ばら組)



《離乳食》
(カミカミ期 前半)

◎給食



☆ 今週のおすすめレシピ ☆

◎お月見団子
(9月17日 おやつ)

〈材料 5人分〉

- ・白玉粉 100g
- ・砂糖 15g
- ・さつまいも 50g
- ・水 適量

- ・きな粉 適量
- ・砂糖 適量
- ・塩 少々

〈作り方〉

- ①さつまいもは皮をむき、茹でてつぶしておきます。
- ②きな粉、砂糖、塩を合わせておきます。
- ③ボウルに白玉粉、砂糖、①を入れて軽く混ぜます。水を少しずつ加えながら、耳たぶの硬さになるまでこねていきます。
- ④沸騰したお湯に、丸めた③を入れていきます。浮いてきたら、そのまま1分程茹で、冷水に取ります。
- ⑤水気を切って皿に盛り、②をかけて出来上がりです。

☆今年の中秋の名月は9月21日です。お子さんと一緒にお団子を作り、月を眺めながら食べるのもいいですね。



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。