



10月4日～10月6日



10月4日（月）

《幼児食（以上児）》

◎給食



◎おやつ



《離乳食》
（カミカミ期 後半）

◎給食



◎おやつ



10月5日（火）

《幼児食（以上児）》

◎給食 「鯖の塩焼き」は、都合により、「赤魚の塩焼き」に変更しています。



◎おやつ



《離乳食》
（カミカミ期 後半）

◎給食



◎おやつ



10月6日（水）

《幼児食（以上児）》

◎給食



◎おやつ

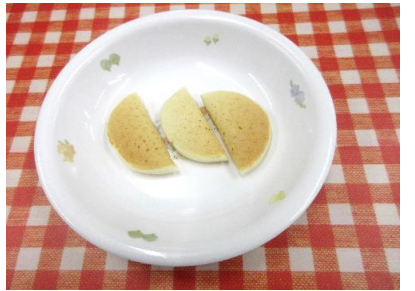


《離乳食》
（カミカミ期 後半）

◎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。



10月7日、8日



10月7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



10月8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 ☆

○根菜のそぼろ煮
(10月5日 給食)

〈材料 5人分〉

- ・れんこん 1節
- ・ごぼう 1本
- ・人参 1本
- ・鶏ひき肉 100g
- ・しょうが 1かけ
- ・しょうゆ 大さじ2
- ・砂糖 大さじ1
- ・塩 少々
- ・片栗粉 大さじ1.5

〈作り方〉

- ①れんこん、人参は乱切りにし、ごぼうは、ささがきごぼうか乱切りにし、下茹でしておきます。
- ②しょうがは、すりおろし、しょうが汁を作っておきます。
- ③鍋に、水を200cc程入れ、鶏ひき肉を入れ、火にかける前に軽くほぐします。火をかけ、お肉に火が通ってきたら、れんこん、ごぼうを入れて煮ます。(水が少ないと思いますので、具材が浸る位まで水を足して下さい。)
- ④れんこん、ごぼうがある程度柔らかくなってきたところで、人参を入れ、柔らかくなるまで煮ます。
- ⑤しょうが汁、砂糖、しょうゆ、塩を入れ味を調えます。(薄いようでしたら調味料を少量ずつ足して様子を見て下さい。)
- ⑥片栗粉を水で溶き、⑤にとろみをつけます。

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。