



10月11日～10月13日



10月11日(月)
《幼児食(以上児)》

10月12日(火)
《幼児食(以上児)》

10月13日(水)
《幼児食(以上児)》

◎給食



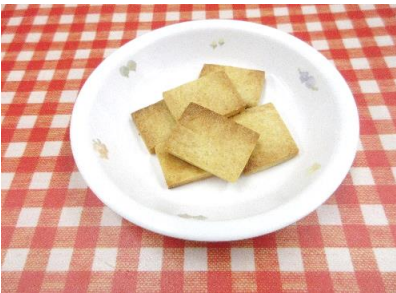
◎給食



◎給食



◎おやつ



◎おやつ



◎おやつ



《離乳食》
(パクパク期)

《離乳食》
(パクパク期)

《離乳食》
(パクパク期)

◎給食



◎給食



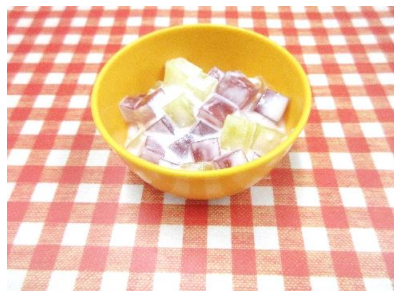
◎給食



◎おやつ



◎おやつ



◎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14日、15日



10月14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15日(金)

《幼児食(以上児)》

◎給食



◎おやつ

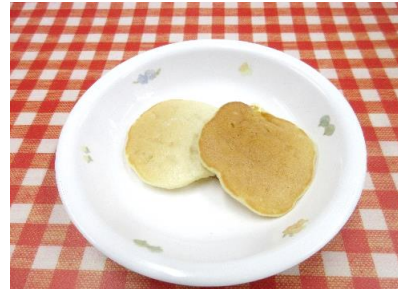


《離乳食》
(パクパク期)

◎給食



◎おやつ



☆ 今週のおすすめレシピ ☆

〇ごぼうハンバーグ
(10月13日 給食)

〈材料 5人分〉

- ・合いびき肉 300g
- ・ごぼう 1/2本
- ・玉ねぎ 1/2個
- ・木綿豆腐 1/2丁
- ・パン粉 20g
- ・牛乳 大さじ1
- ・しょうゆ 大さじ1
- ・コンソメ 小さじ1
- ・塩 少々
- ・油 適量

〈作り方〉

- ①ごぼうは、ささがきごぼうにし、玉ねぎはみじん切りにします。切ったごぼうと玉ねぎをサッと茹で、粗熱を取ります。
- ②ボウルに①とお肉、油以外の材料を入れ一度混ぜてから、①とお肉を入れしっかりと混ぜます。種が硬いようでしたら、様子を見ながら、牛乳を足して下さい。
- ③ハンバーグの形に丸め、油を熱したフライパンで焼きます。

ごぼうが入っているので、よく噛んで食べる事が出来ます。未満児のお子さんには、少し硬いと思いますので、①の茹で時間を長めにし、お子さんに合った軟らかさのごぼうを入れてみて下さい。

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。