



9月27日～9月29日



9月27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



9月28日(火)

《幼児食(以上児)》

◎給食



◎おやつ

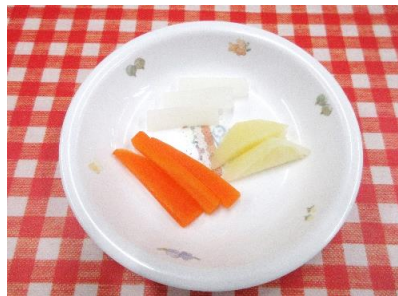


《離乳食》
(カミカミ期 後半)

◎給食



◎おやつ



9月29日(水)

《幼児食(以上児)》

◎給食



◎おやつ

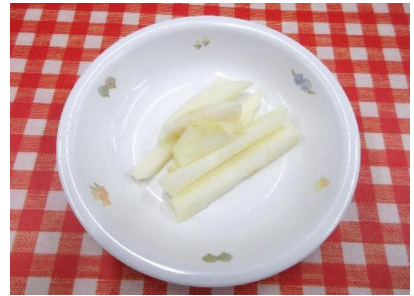


《離乳食》
(カミカミ期 後半)

◎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。



9月30日、10月1日



9月30日（木）

《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1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 ☆

〇わらびもち風
（9月27日 おやつ）

〈材料 5人分〉

- ・片栗粉 60g
- ・砂糖 40g
- ・水 300cc

・きな粉 適量

〈作り方〉

- ①鍋に、きな粉以外の材料を入れ、片栗粉の塊りがなくなるまで、木べらで混ぜます。
- ②よく混ぜながら弱火にかけます。（焦げやすいので、気をつけて下さい）
- ③とろみがついてきたら、鍋底から持ち上げるように手早く混ぜ、しっかり練ります。
- ④軽くぬらしたバット等に流し入れ、ラップをして冷やし固めます。
- ⑤冷えたら、お好みの大きさに切り分け、きな粉をまぶして出来上がりです。

☆わらび粉を使わなくても、片栗粉で簡単に出来るおやつです♪



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。