



1月17日～19日



1月17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



1月18日(火)
《幼児食(以上児)》

◎給食



◎おやつ

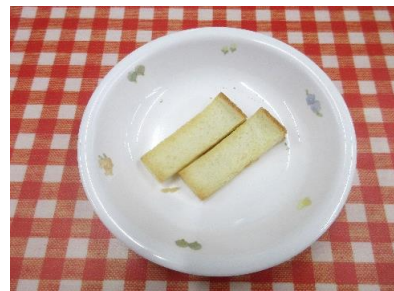


《離乳食》
(カミカミ期 後半)

◎給食



◎おやつ



1月19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。
※離乳食のおやつですが、おやつ後補いミルクを飲んでるお子さんの為、通常の半量になっています。



1月20日、21日



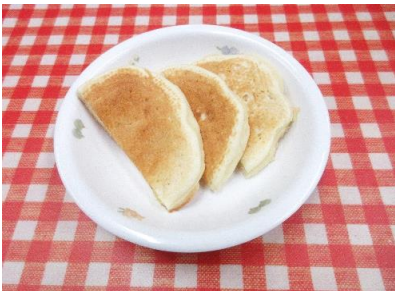
1月20日(木)

《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



1月21日(金)

《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



☆ 今週のおすすめレシピ ☆

◎おやつ小魚 (1月17日 おやつ)

〈材料 4人分〉

- ・食べる煮干し 20g
- ・砂糖 10g
- ・しょうゆ 4g
- ・水 10cc
- ・白いりごま 適量

〈作り方〉

- ①天板に煮干しを重ならないように置き、140℃のオーブンで8分加熱します。
- ②砂糖、しょうゆ、水を合わせておきます。
- ③①をバットやボウルなどに移して、冷めたら②を全体に混ぜます。
- ④③を再び天板に広げて、140℃で2分焼きます。
- ⑤ボウルに入れ、ごまを振りかけて出来上がりです。

園では、オーブンを使用していますが、フライパンでも作る事が出来ます。焦げないように気を付けながら作ってみてください。カルシウムたっぷりのおやつです。

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。