



# 5月9日～11日



5月9日（月）

《幼児食（以上児）》

◎給食



◎おやつ



《離乳食》  
（パクパク期）

◎給食



◎おやつ



5月210日（火）

《幼児食（以上児）》

◎給食



◎おやつ

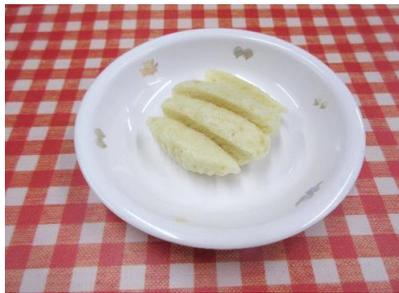


《離乳食》  
（パクパク期）

◎給食



◎おやつ



5月11日（水）

《幼児食（以上児）》

◎給食



◎おやつ



《離乳食》  
（パクパク期）

◎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。



# 5月12日、13日



5月12日(木)

《幼児食(以上児)》

◎給食

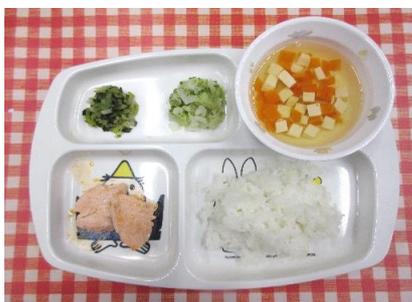


◎おやつ

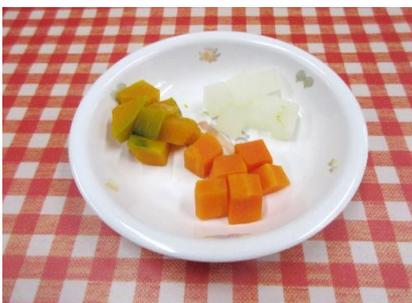


《離乳食》  
(パクパク期)

◎給食



◎おやつ



5月13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 ☆

〇切干大根入り  
豆腐ハンバーグ  
(5月11日 給食)

〈材料 5人分〉

- ・合いびき肉 200g
- ・切干大根 20g
- ・ひじき 小さじ1
- ・木綿豆腐 150g
- ・パン粉 30g
- ・粉末コンソメ 小さじ1
- ・塩 少々
- (ケチャップ お好みで)

〈作り方〉

- ①切干大根、ひじきは、水で戻しておきます。水を切り、切干大根は、細かく刻みます。
- ②ボウルに、①と木綿豆腐、パン粉、コンソメ、塩を入れ、混ぜ合わせます。
- ③②に合いびき肉を入れ、更に混ぜ合わせます。
- ④③の種を丸め、油を熱したフライパンで焼きます。

切干大根を茹ですずにそのまま使用する事で、食感がありよく噛んで食べる事ができます。

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。