



# 4月26日～28日



※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。  
※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。

4月26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



4月27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



4月28日（水）

《幼児食（以上児）》

◎給食



◎おやつ

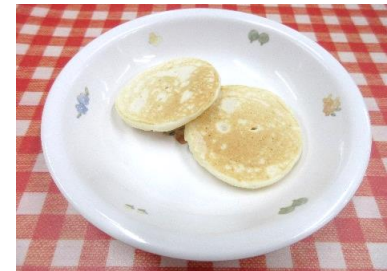


《離乳食（パクパク期）》

◎給食



◎おやつ





# 4月30日 端午の節句メニュー

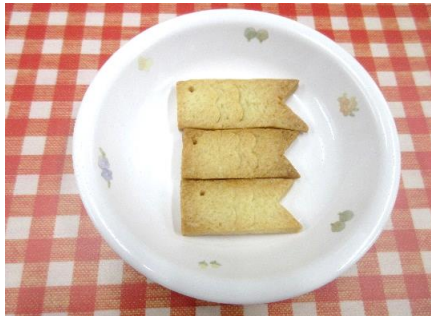


《幼児食（以上児）》

◎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 ☆

## 〇ぐるぐる巻きソーセージ （4月28日 おやつ）

〈材料 5人分〉

- ・薄力粉 60g
- ・ベーキングパウダー 3g
- ・牛乳 40cc～
- ・油 20g
- ・砂糖 20g
- ・魚肉ソーセージ（細）3本

〈作り方〉

- ①薄力粉とベーキングパウダーを合わせてふるっておきます。
- ②ボウルに油、砂糖、牛乳を入れ、しっかり混ぜます。
- ③②に①を入れ、粉っぽさがなくなり、耳たぶより少しやわらかい状態になるまでこねます。  
（粉っぽさが残る様でしたら、牛乳を少しずつ足し、様子を見ます。）
- ④生地を3分割し、約30cm位の長さの棒状に伸ばします。
- ⑤伸ばした生地を魚肉ソーセージに巻きつけます。
- ⑥170℃オーブンで、15～20分焼き色がつくまで、焼きます。

