



# 5月17日～19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。

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。

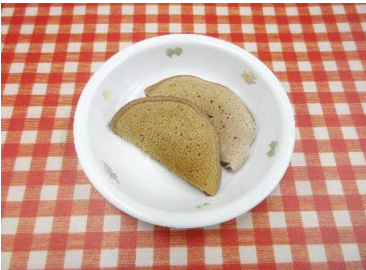
5月17日（月）

《幼児食（以上児）》

◎給食



◎おやつ

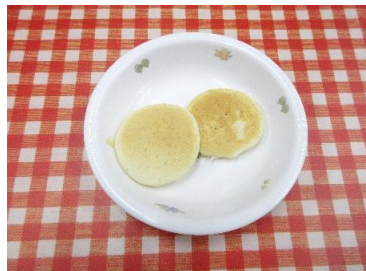


《離乳食（パクパク期）》

◎給食



◎おやつ



5月18日（火）

《幼児食（以上児）》

◎給食



この日は赤魚の予定でしたが、メルルーサに変更になりました。

◎おやつ



《離乳食（パクパク期）》

◎給食



◎おやつ



5月19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





# 5月20日、21日



5月20日(木)

5月21日(金)

《幼児食(以上児)》

《幼児食(以上児)》

◎給食



◎給食



◎おやつ



◎おやつ



《離乳食(パクパク期)》

《離乳食(パクパク期)》

◎給食



◎給食



◎おやつ



◎おやつ



☆ 今週のおすすめレシピ ☆

## 〇ごまのかりんとう (5月18日 おやつ)

〈材料 5人分〉

- ・小麦粉 75g
- ・ベーキングパウダー 1.5g
- ・黒炒りごま 15g
- ・砂糖 20g
- ・塩 1g
- ・油 12g
- ・牛乳 20~30cc

〈作り方〉

- ①小麦粉・ベーキングパウダー・黒ごま、砂糖、塩をボウルに入れ、混ぜ合わせます。
- ②①に油を入れ、全体的に混ぜるようにします。
- ③牛乳を少しずつ入れ、生地をまとめていきます。(様子を見ながら、量を減らしたり、増やしたりして下さい)
- ④③を5mm程の厚さに伸ばし、棒状に切ります。
- ⑤切った生地を天板に並べ、170℃のオーブンで15分~20分焼きます。



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。