



5月31日～6月2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31日（月）

《幼児食（以上児）》

◎給食



◎おやつ

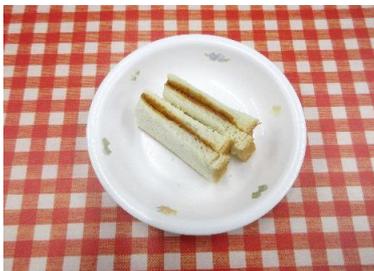


《離乳食（パクパク期）》

◎給食



◎おやつ



6月1日（火）

《幼児食（以上児）》

◎給食



◎おやつ

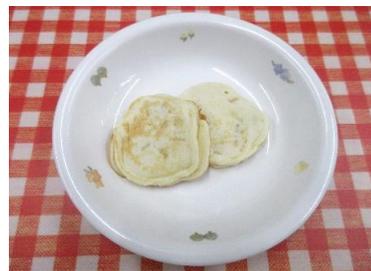


《離乳食（パクパク期）》

◎給食



◎おやつ



6月2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





6月3日、4日



6月3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



6月4日（金）

《幼児食（以上児）》

◎給食



◎おやつ

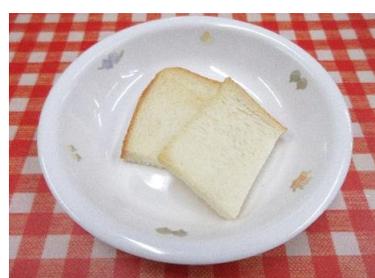


《離乳食（パクパク期）》

◎給食



◎おやつ



☆ 今週のおすすめレシピ ☆

○おから蒸しパン （6月3日 おやつ）

〈材料 5人分〉

- ・薄力粉 50g
- ・ﾊﾞｰｷﾝｸﾞﾊﾟｳﾀﾞｰ 3g
- ・おから 25g
- ・砂糖 20g
- ・牛乳 40cc～
- ・油 小さじ1

〈作り方〉

- ①薄力粉とﾊﾞｰｷﾝｸﾞﾊﾟｳﾀﾞｰを合わせてふるっておきます。
- ②ボウルに①と砂糖を入れ軽く混ぜ合わせ、牛乳を入れて混ぜます。粉っぽいようでしたら、牛乳を少量ずつ足しながら、生地を作ります。（粉っぽさがなく泡だて器で生地をすくい線が書ける位の状態）
- ③②に油とおからを入れ、混ぜます。しっかりと混ぜたら、アルミカップに生地を入れ、蒸し器で10分程蒸します。

おから蒸しパンは、幼児食のお子さんだけでなく、離乳食のお子さんでも食べる事が出来ます。



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。