



# 6月21日～6月23日



6月21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22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23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。  
※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。



# 6月24日、25日



6月24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25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 ☆

〇ソースかつ用ソース  
（6月21日 給食）

- 〈材料 5人分〉
- ・ウスターソース 大さじ3
  - ・ケチャップ 大さじ1と1/2
  - ・砂糖 大さじ3
  - ・酢 大さじ1と1/2
  - ・塩 少々
  - ・水 大さじ2

（入れなくても大丈夫ですが、入れる事でマイルドになります。）

〈作り方〉

- ①小鍋にケチャップ、砂糖を入れ軽く混ぜ合わせます。
  - ②①に少量ずつウスターソースを入れながら混ぜます。
  - ③酢、塩、水を入れ、混ぜます。
  - ④中火で焦げないようにかき混ぜながら火にかけます。砂糖が溶けたら、粗熱を取ります。
- ※電子レンジで作る際は小鍋を電子レンジ対応の器に変更し、ふんわりとラップをかけて、600wで1分程加熱。電子レンジで作る場合、鍋とは火の入り方が違う為、味・濃さなどに違いが出てくる場合もあります。

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。