



7月5日～7月7日



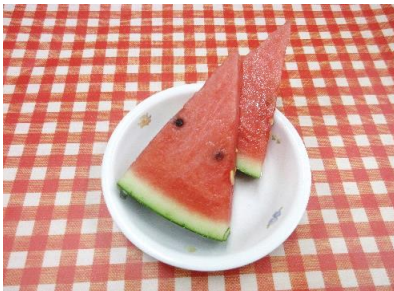
7月5日(月)

《幼児食(以上児)》

◎給食



◎おやつ



《離乳食(パクパク期)》

◎給食



◎おやつ



7月6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



7月7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。



7月8日、9日



7月8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



7月9日（金）

《幼児食（以上児）》

◎給食



オクラのみそ汁の予定でしたが、
茄子のみそ汁に変更しました。

◎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 ☆

○高野豆腐のあべかわ風 （7月8日 おやつ）

〈材料 4人分〉

- ・高野豆腐 2個
- ・黒砂糖 25g
- ・砂糖 15g
- ・水 200cc
- ・塩 少々
- ・きな粉 適量

〈作り方〉

- ①高野豆腐は水につけて戻し、5mm幅に切ります。
- ②鍋に、黒砂糖、砂糖、水、塩を入れて火にかけ、砂糖が溶けたら①を入れて弱火で煮ます。
- ③高野豆腐に煮汁が染みてきたら火を止めます。冷めたらお皿に盛って、きな粉をかけて出来上がりです。

※甘さは、お好みで調節して下さい。冷やして食べても美味しいですよ♪

※黒砂糖を使用していますので、1歳未満のお子さんには食べさせないで下さい。



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。