



7月12日～7月14日



7月12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13日（火）

《幼児食（以上児）》

◎給食



◎おやつ

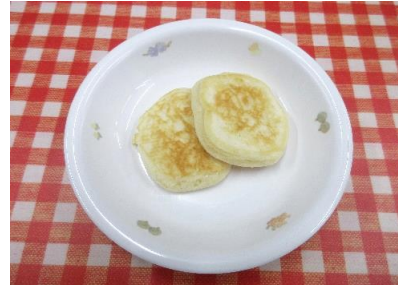


《離乳食（パクパク期）》

◎給食



◎おやつ



7月14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15日、16日



7月15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



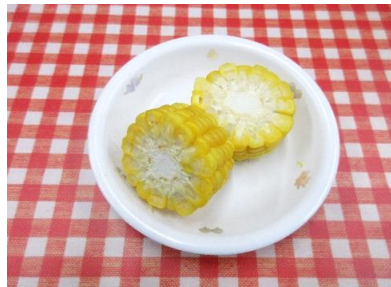
7月16日(金)

《幼児食(以上児)》

◎給食



◎おやつ

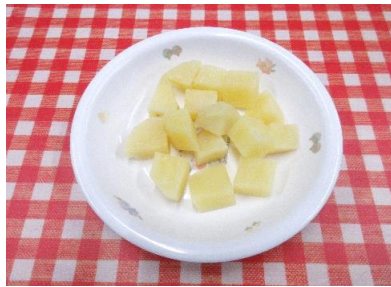


《離乳食(パクパク期)》

◎給食



◎おやつ



☆ 今週のおすすめレシピ ☆

○夏野菜マーボー
(7月15日 給食)

〈材料 4人分〉

- ・木綿豆腐 1パック
- ・豚ひき肉 80g
- ・玉ねぎ 1/2玉
- ・茄子 1本
- ・トマト 1個
- ・ピーマン 1個
- ・パプリカ 1/2個
- ・ごま油 適量
- ・水 60cc
- ・みそ 大さじ1/2
- ・しょうゆ 大さじ1
- ・砂糖 大さじ1
- ・酒 大さじ1/2
- ・生姜汁 少々

〈作り方〉

- ①豆腐は角切りにし、湯通ししておきます。玉ねぎはみじん切り、茄子とトマトは角切り、ピーマン、パプリカは色紙切りにしておきます。調味料は合わせておきます。
- ②フライパンにごま油を入れて熱し、豚ひき肉、玉ねぎを入れて炒めます。
- ③茄子、ピーマン、パプリカを加えてさらに炒め、最後にトマトを入れてサッと炒めます。
- ④調味料を入れて味を調えたら、豆腐を入れて混ぜ、最後に水溶き片栗粉でとろみをつけます。



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。