



6月28日～6月30日



6月28日（月）

《幼児食（以上児）》

◎給食

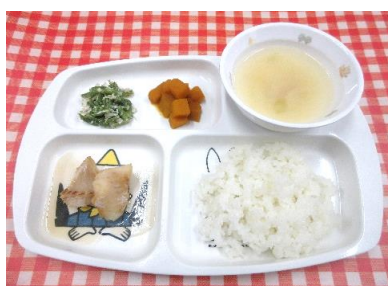


◎おやつ



《離乳食（パクパク期）》

◎給食



◎おやつ



6月29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30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1日、2日



7月1日（木）

7月2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）》

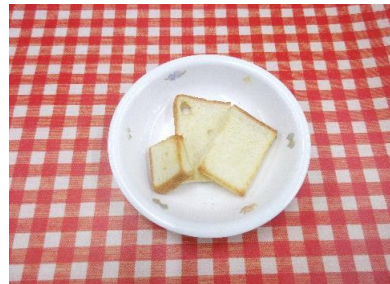
◎給食



◎給食



◎おやつ



◎おやつ



☆ 今週のおすすめレシピ ☆

○あじさいホットケーキ （6月29日 おやつ）

〈材料 5人分〉

- ・薄力粉 80g
- ・ベーキングパウダー 3g
- ・砂糖 30g
- ・牛乳 50cc～
- ・油 適量
- ・生クリーム 100cc
- ・ブルーベリージャム 適量
（色づく程度の量）

〈作り方〉

- ①薄力粉とベーキングパウダーを合わせてふるっておきます。
- ②ボウルに砂糖、牛乳を入れて混ぜ、①を入れて混ぜます。生地がかたい場合は、牛乳を少量ずつ足し、様子を見ましょう。
- ③油を熱したフライパンで焼きます。
- ④2cm角にホットケーキを切っておきます。
- ⑤生クリームとほぐしたブルーベリージャムをボウルに入れ、ミキサーで泡立てます。
- ⑥お皿にホットケーキを盛り付け、上に⑤のをのせます。



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。