



10月25日～10月27日



10月25日(月)
《幼児食(以上児)》

10月26日(火)
《幼児食(以上児)》

10月27日(水)
《幼児食(以上児)》

◎給食



◎給食



◎給食



◎おやつ



◎おやつ



◎おやつ



《離乳食》
(パクパク期)

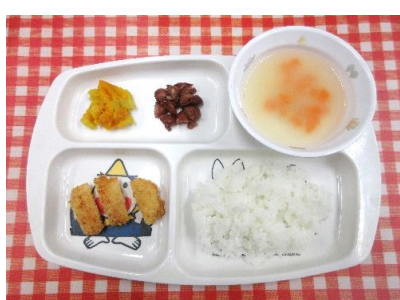
《離乳食》
(パクパク期)

《離乳食》
(パクパク期)

◎給食

◎給食

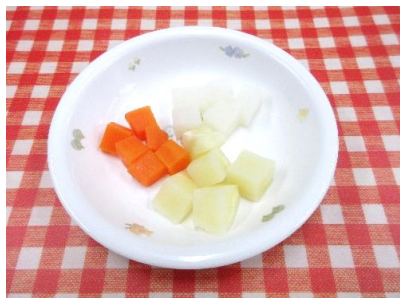
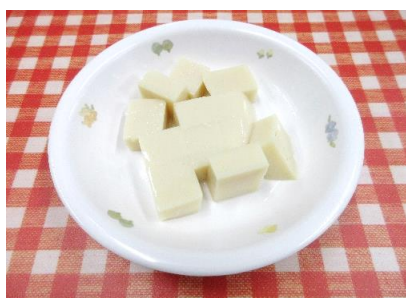
◎給食



◎おやつ

◎おやつ

◎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。



10月28日、29日



10月28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



10月29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 ☆

○ハロウィンマフィン
(10月29日 おやつ)

〈材料 5人分〉

- ・薄力粉 80g
- ・バークینگパウダー 3g
- ・砂糖 20g
- ・バター 30g
- ・牛乳 50cc〜
- ・かぼちゃ 1/4個

〈作り方〉

- ①薄力粉とバークینگパウダーは、合わせてふるっておきます。
- ②かぼちゃは、種を取り除き、緑部分の皮をむいて、適当な大きさに切り、茹で、水気をしっかり飛ばしてから、つぶしておきます。
- ③ボウルに砂糖、レンジで20秒程加熱して溶かしたバターを入れ、しっかり混ぜます。
- ④③に牛乳、つぶしたかぼちゃを入れて混ぜ、①を入れて混ぜます。(生地が硬いと思いますので、様子を見ながら牛乳を足していって下さい。)
- ⑤アルミカップ8分目位まで、生地を入れ、170℃オーブンで15〜25分焼き色がつくまで焼きます。



31日は、ハロウィンですね♪
お家でかぼちゃを使ったマフィンや蒸しパンなどのお菓子をお子さんと一緒に作るなどして、楽しんでみてはいかがでしょうか。



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。