



11月22日～24日



11月22日（月）

《幼児食（以上児）》

◎給食



◎おやつ



《離乳食》
（モグモグ期 後半）

◎給食



11月23日（火）



勤労感謝の日



11月24日（水）

《幼児食（以上児）》

◎給食



◎おやつ



《離乳食》
（モグモグ期 後半）

◎給食



※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。



11月25日、26日



11月25日(木)

《幼児食(以上児)》

◎給食



◎おやつ



《離乳食》
(モグモグ期 後半)

◎給食



11月26日(金)

《幼児食(以上児)》

◎給食



◎おやつ



《離乳食》
(モグモグ期 後半)

◎給食



☆ 今週のおすすめレシピ ☆

○白身魚の紅葉焼き
(11月24日 給食)

〈材料 4人分〉

- ・白身魚 4切れ
- ・レモン汁 少々
- ・塩 少々
- ・人参 1/2本
- ・マヨネーズ 大さじ2〜
- ・塩 少々
- ・パセリ 少々

〈作り方〉

- ①白身魚(園ではメルルーサ使用)にレモン汁と塩を振り、下味をつけます。
- ②人参はすりおろし、マヨネーズと塩で味を調えます。マヨネーズの量はお好みで調節して下さい。
- ③180℃に温めたオーブンで①を12分焼き、取り出して②を魚の上に乗せます。
- ④パセリを振って、もう一度オーブンに入れ、8分程焼きます。焼き時間は様子を見て調節して下さい。

人参をマヨネーズで和えて加熱する事で、人参の臭いもなくなり、食べやすくなっています。白身魚だけでなく、鮭や鶏肉などで作っても美味しいですよ。

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。

