



11月29日～12月1日



11月29日(月)
《幼児食(以上児)》

11月30日(火)
《幼児食(以上児)》

12月1日(水)
《幼児食(以上児)》

◎給食



◎給食



◎給食



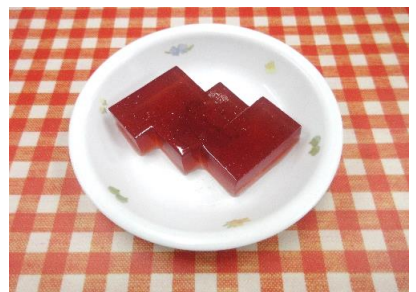
◎おやつ



◎おやつ



◎おやつ



《離乳食》
(モグモグ期 後半)

《離乳食》
(モグモグ期 後半)

《離乳食》
(カミカミ期 前半)

◎給食



◎給食



◎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。



12月2日、3日



12月2日(木)

《幼児食(以上児)》

◎給食

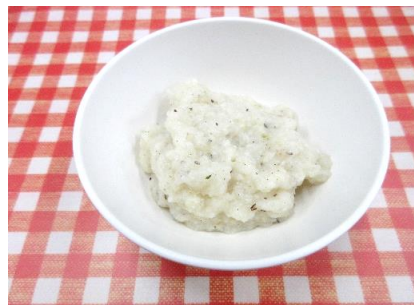


◎おやつ

(以上児)



(未満児)



《離乳食》
(カミカミ期 前半)



12月3日(金)

《幼児食(以上児)》

◎給食



◎おやつ



《離乳食》
(カミカミ期 前半)

◎給食



☆ 今週のおすすめレシピ ☆

○揚げ豆腐風 麻婆あんかけ
(12月2日 給食)

〈材料 4人分〉

- ・木綿豆腐 1丁
- ・片栗粉 適量
- ・油 適量

- ・合いびき肉 80g
- ・玉ねぎ 1/2個
- ・しょうゆ 大さじ2
- ・砂糖 大さじ2
- ・ごま油 小さじ1
- ・塩 少々
- ・しょうが汁 適量
- ・片栗粉 適量

〈作り方〉

- ①木綿豆腐は、8等分にし、水を切っておきます。
- ②玉ねぎは、みじん切りにします。
- ③鍋に、玉ねぎと合いびき肉を入れ、肉をほぐし、浸るより少し多めに水を入れ、火にかけます。
- ④沸騰し、火がしっかり通ったら、しょうゆ、砂糖、しょうが汁、塩を入れ、味を調えます。
(最初の水の量、煮詰まり方によって味が変わります。味が薄いようでしたら、少しずつ調味料を足し、濃いようでしたら、水を足して味の調節をして下さい。)
- ⑤ごま油を入れ、水溶き片栗粉でとろみをつけます。
- ⑥①の豆腐に片栗粉をまぶし、揚げ油で揚げる。もしくは、少量の油で揚げ焼きします。

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。