



12月6日～8日



12月6日(月)

《幼児食(以上児)》

◎給食



12月7日(火)

《幼児食(以上児)》

◎給食



12月8日(水)

《幼児食(以上児)》

◎給食



◎おやつ



◎おやつ



◎おやつ



《離乳食》
(カミカミ期 前半)

◎給食



《離乳食》
(カミカミ期 前半)

◎給食



《離乳食》
(カミカミ期 前半)

◎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。



12月9日、10日



12月9日(木)

《幼児食(以上児)》

◎給食



◎おやつ



《離乳食》
(カミカミ期 前半)

◎給食



12月10日(金)

《幼児食(以上児)》

◎給食

「ぶりの照り焼き」は、都合により「鮭の照り焼き」に変更しています。



◎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 ☆

○チーズ蒸しパン (12月7日 おやつ)

〈材料 4人分〉

- ・薄力粉 80g
- ・ベーキングパウダー 3g
- ・砂糖 20g
- ・プロセスチーズ 20g
- ・牛乳 60cc〜

〈作り方〉

- ①プロセスチーズは、5mm〜1cm角の角切りにします。
- ②薄力粉、ベーキングパウダー、砂糖をボウルに入れ、泡だて器で混ぜます。
- ③しっかり混ぜてから、牛乳を入れ、生地を作ります。(様子を見ながら、牛乳の量は調節して下さい。)
- ④③に切ったチーズを入れ、混ぜます。
- ⑤アルミカップに8分目程度の生地を入れ、蒸します。

プロセスチーズは、離乳食のお子さんには、塩分が高いため、粉チーズを入れて作って下さい。

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。