



12月13日～15日



12月13日(月)
《幼児食(以上児)》

12月14日(火)
《幼児食(以上児)》

12月15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》
(カミカミ期 前半)

《離乳食》
(カミカミ期 前半)

《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16日、17日



12月16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17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 ☆

○高野豆腐のあべかわ風 (12月15日 おやつ)

〈材料 4人分〉

- ・高野豆腐 2枚
- ・水 300cc
- ・黒砂糖 20g
- ・砂糖 15g
- ・塩 少々
- ・きな粉 適量

〈作り方〉

- ①高野豆腐は水で戻します。水で戻した高野豆腐を今度は、しっかり水を切り、1枚を約10等分にします。



- ②鍋に水、黒砂糖、砂糖を入れ、火をかけ、砂糖類を溶かします。
- ③②に高野豆腐を入れ、中火にかけます。(この時火を強くしすぎてしまうと、高野豆腐が崩れてしまいますし、焦げる可能性があります。)途中で煮汁の味見をし、水っぽいようでしたら、塩を入れて味を調えます。
- ④煮汁が少なくなり、高野豆腐に味がしみ込んだら、お皿に盛り、きな粉をかけて出来上がりです。

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。