



1月11日～12日



1月10日（月）



成人の日



1月11日（火）

《幼児食（以上児）》

◎給食



◎おやつ



《離乳食》
（カミカミ期 前半）

◎給食



1月12日（水）

《幼児食（以上児）》

◎給食



◎おやつ



《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。



1月13日、14日



1月13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



1月14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 ☆

〇うどんかりんとう
(1月11日 おやつ)

〈材料 4人分〉

- ・茹でうどん 1袋
- ・揚げ油 適量
- ・グラニュー糖 適量

〈作り方〉

- ①揚げ油を熱し、茹でうどんをほぐしながら入れていきます。
- ②麺がくっつかないように箸でほぐしながら揚げていきます。
- ②全体がきつね色になったら油から上げ、キッチンペーパーなどに取ります。
- ③食べやすい長さに折り、グラニュー糖をまぶして出来上がりです。

低温～中温でじっくり揚げる事で、中までカリカリに仕上がります。きな粉などをまぶして、アレンジしてみても良いですね。

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。