



2月7日～9日



2月7日(月)

《幼児食(以上児)》

◎給食



2月8日(火)

《幼児食(以上児)》

◎給食



2月9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 後半)

《離乳食》
(カミカミ期 後半)

《離乳食》
(カミカミ期 後半)

◎給食



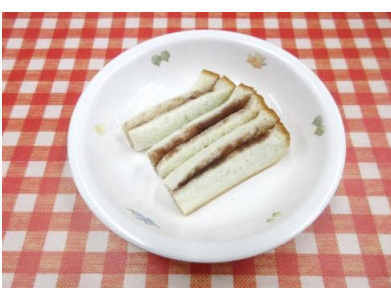
◎給食



◎給食



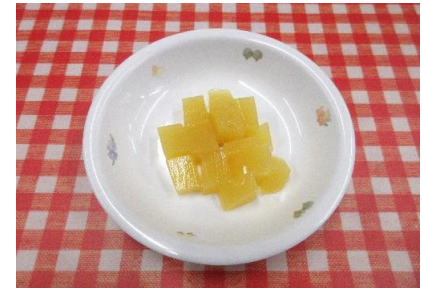
◎おやつ



◎おやつ



◎おやつ



※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。



2月10日、11日



2月10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 後半)

◎給食



◎おやつ



2月11日(金)



建

国

記

念

の

日



☆ 今週のおすすめレシピ ☆

○パイナップルのケーキ
(2月8日 おやつ)

〈材料 4人分〉

- ・薄力粉 60g
- ・ベーキングパウダー 3g
- ・バター 20g
- ・砂糖 20g
- ・パイナップル缶 小1缶
(シロップ使用)
- ・牛乳 30cc~

〈作り方〉

- ①薄力粉とベーキングパウダーを合わせてふるっておきます。
- ②パイナップルは、細かく切っておきます。シロップは使用するので、とっておきます。
- ③バターを電子レンジで軽く加熱し、ボウルに入れ、砂糖としっかり混ぜ合わせます。
- ④③に②でとっておいたシロップを2、3回に分けて入れて、混ぜ、(シロップを少量ずつ入れる毎に混ぜます。)シロップを入れた後、牛乳も30cc程入れ、混ぜます。
- ⑤④に①の粉を入れ、混ぜます。
(生地が硬いようでしたら、牛乳の様子を見ながら足して下さい。)
- ⑥⑤に切ったパイナップルを入れ、混ぜます。アルミカップ8分目まで生地を入れます。
- ⑦180℃オーブンで15~20分焼き色がつくまで焼きます。

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。

園では、量が多い為、天板を使用し、四角く焼いています。ご家庭では、アルミカップや耐熱性のシリコンカップなど色々な形で作ってみてくださいね♪