



## 3月7日～9日



3月7日（月）

《幼児食（以上児）》

◎給食



◎おやつ

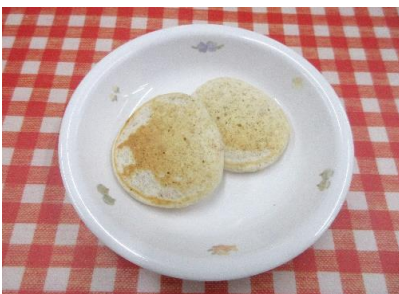


《離乳食》  
（パクパク期）

◎給食



◎おやつ



3月8日（火）

《幼児食（以上児）》

◎給食



◎おやつ



《離乳食》  
（パクパク期）

◎給食



◎おやつ



3月9日（水）

《幼児食（以上児）》

◎給食



◎おやつ



《離乳食》  
（パクパク期）

◎給食



◎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。





# 3月10日、11日



3月10日（木）

《幼児食（以上児）》

◎給食



◎おやつ



《離乳食》  
（パクパク期）

◎給食



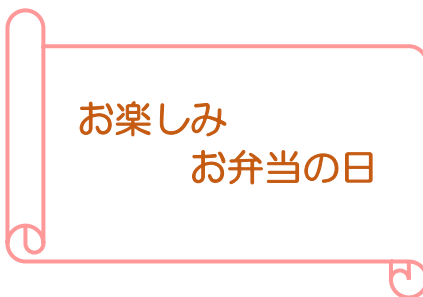
◎おやつ



3月11日（金）

《幼児食（以上児）》

◎給食

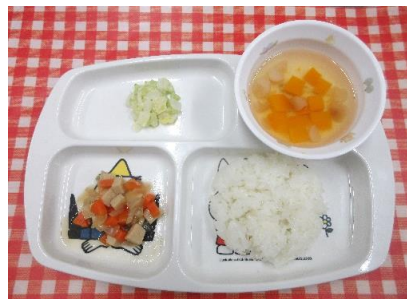


◎おやつ



《離乳食》  
（パクパク期）

◎給食



◎おやつ



☆ 今週のおすすめレシピ ☆

〇ごぼうとウインナーの  
ケチャップ炒め  
（3月7日 給食）

〈材料 4人分〉

- ・ごぼう 1本
- ・ウインナー 2本
- ・玉ねぎ 1/2個
- ・ケチャップ 大さじ1〜
- ・油 適量

〈作り方〉

- ①ごぼうはさがきにして水にさらしておきます。ウインナーは斜め切り、玉ねぎは薄切りにします。
- ②フライパンに油を敷き、ごぼうを炒め、しんなりしてきたら、玉ねぎ、ウインナーを入れて炒めます。
- ③具材が軟らかくなったら、ケチャップを入れ、味付けをします。

ごぼうの定番といえばきんぴらですが、ケチャップ味も美味しいですよ。子どもが好む味付けになってます。

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。