



3月21日～23日



3月21日（月）



春 分 の 日



3月22日（火）

《幼児食（以上児）》

◎給食



◎おやつ

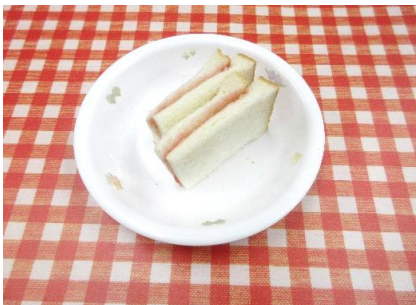


《離乳食》
（パクパク期）

◎給食



◎おやつ



3月23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24日、25日



3月24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25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 ☆

○かぼちゃと薄揚げの煮物
（3月24日 給食）

〈材料 4人分〉

- ・かぼちゃ 1/4個
- ・薄揚げ 1枚
- ・しょうゆ 大さじ2
- ・砂糖 大さじ1と1/2
- ・塩 少々

〈作り方〉

- ①かぼちゃは種を取り除いて洗い、食べやすい大きさに切ります。
- ②薄揚げは1から1.5cm角に切ります。
- ③鍋に②、しょうゆ、砂糖、塩、水を200cc程入れ、煮ます。
- ④沸騰してきたら、①を入れ軟らかくなるまで煮ます。
（この時に、かぼちゃに対して、水が少なければ足し、調味料も足して、味を調整して下さい。）
- ⑤火を止め、しばらくそのままおいておき、味を染み込ませます。



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。