



4月18日～20日



4月18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



4月19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



4月20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。



4月21日、22日



4月21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



4月22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 ☆

○竜田揚げの おろしポン酢和え (4月18日 給食)

〈材料 5人分〉

- ・鶏もも肉 300g
- ・みりん 大さじ1
- ・しょうゆ 大さじ1
- ・生姜汁 少量
- ・片栗粉 適量
- ・揚げ油 適量
- ・大根 5cm程
- ・ポン酢 適量

〈作り方〉

- ①鶏もも肉は一口大に切り、調味料と生姜汁を入れてもみ込んでおきます。
- ②片栗粉をまぶして揚げます。
- ③大根はすりおろして火にかけ、軽く加熱します。
- ④ポン酢を入れて、味を調えます。

ポン酢の酸味で、さっぱりと食べられます。園では大根おろしを加熱していますが、大人の方は、そのまま召し上がっていただいても結構です。
ポン酢の量は、お好みで調節して下さい。

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。