



# 4月25日～27日



4月25日（月）  
《幼児食（以上児）》

4月26日（火）  
《幼児食（以上児）》

4月27日（水）  
《幼児食（以上児）》

◎給食



◎給食



◎給食



◎おやつ



◎おやつ



◎おやつ



《離乳食》  
（パクパク期）

《離乳食》  
（パクパク期）

《離乳食》  
（パクパク期）

◎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。



4月28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28日

4月29日(金)



## 昭和の日



☆ 今週のおすすめレシピ ☆

〇水ようかん  
(4月27日 おやつ)

〈材料 作りやすい分量〉

- ・粉寒天 4g
- ・水 500cc
- ・こしあん 150g
- ・黒砂糖 30g

〈作り方〉

- ①鍋に水と粉寒天を入れて火にかけ、寒天を煮溶かします。沸騰したら弱火にし、そのまま2分程おいておきます。
- ②黒砂糖を入れて溶けたら火を止めます。
- ③こしあんを入れてよく混ぜます。
- ④粗熱が取れたら、バットなどに流して冷やし固めます。

福井では冬に食べる水ようかんですが、暑い時期に冷たく冷やして食べるのもいいですね。熱いうちに流すと2層に分かれてしまうので、しっかりと粗熱を取ってからバットに流して下さい。

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。