



4月11日～13日



4月11日(月)

《幼児食(以上児)》

◎給食

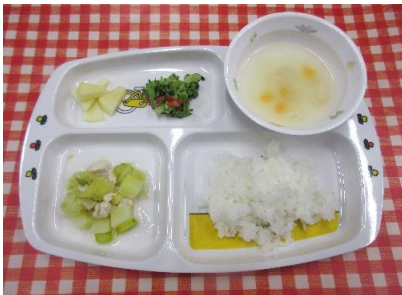


◎おやつ



《離乳食》
(パクパク期)

◎給食



◎おやつ



4月12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13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14日、15日



4月14日(木)

《幼児食(以上児)》

4月15日(金)

《幼児食(以上児)》

◎給食



◎給食



☆ 今週のおすすめレシピ ☆

〇さくらスコーン (4月12日 おやつ)

〈材料 5人分〉

- ・小麦粉 100g
- ・ベーキングパウダー 3g
- ・バター 30g
- ・砂糖 20g
- ・牛乳 大さじ2〜
- ・桜の葉の塩漬け 1〜2枚

◎おやつ



《離乳食》
(パクパク期)

◎おやつ



《離乳食》
(パクパク期)

〈作り方〉

- ①小麦粉とベーキングパウダーをボウルに入れ、よく混ぜ合わせます。
- ②①の中に小さくしたバターを入れ、両方の指先ですり合わせてパン粉状にします。
- ③砂糖、刻んだ桜の葉を入れて混ぜます。
- ④牛乳を加えて、さっくりと混ぜ、ラップに包んで冷蔵庫で30分程ねかせます。
- ⑤厚さ1cm程に伸ばし、三角に切り、天板に並べます。
- ⑥170℃に温めたオーブンで、15〜20分焼きます。

◎給食



◎給食



◎おやつ



◎おやつ



さくらの風味がふんわりと
香るスコーンになってます。
桜の葉が手に入ったら、
作ってみて下さい♪