



6月20日～6月22日



6月20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



6月21日（火）

《幼児食（以上児）》

◎給食



◎おやつ

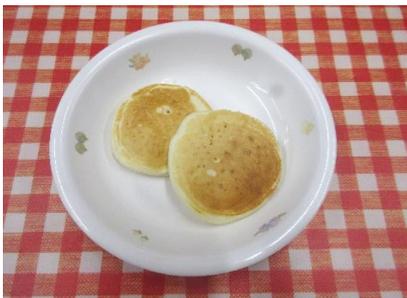


《離乳食》
（パクパク期）

◎給食



◎おやつ



6月22日（水）

《幼児食（以上児）》

◎給食



◎おやつ

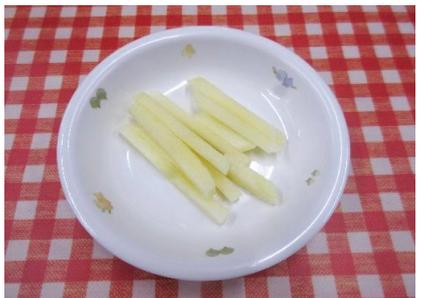


《離乳食》
（パクパク期）

◎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。



6月23日、24日



6月23日(木)

《幼児食(以上児)》

6月24日(金)

《幼児食(以上児)》

☆ 今週のおすすめレシピ ☆

◎給食



◎給食



〇鯖の梅しそ大葉フライ (6月24日 給食)

〈材料 4人分〉

- 〔・生鯖 4切れ
- 〔・酒 少々
- 〔・小麦粉 50g程
- 〔・水 適量
- 〔・梅干し 1個
- 〔・パン粉 適量
- 〔・大葉 1束
- ・揚げ油 適量

◎おやつ



《離乳食》
(パクパク期)

◎おやつ



《離乳食》
(パクパク期)

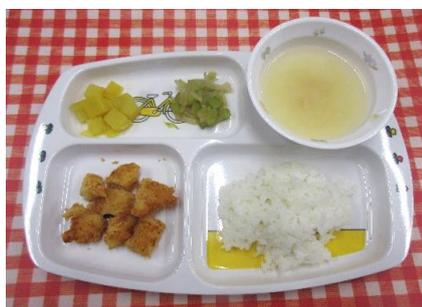
〈作り方〉

- ①鯖に酒を振ってしばらくおいておきます。
- ②小麦粉に水を入れて混ぜ、トロトロと落ちる位の硬さにし、ペーストにした梅干しも入れて混ぜます。
- ③パン粉に刻んだ大葉を混ぜておきます。
- ④①の鯖を②にくぐらせ、③のパン粉を付けて、油で揚げます。

◎給食



◎給食



◎おやつ



◎おやつ



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。