



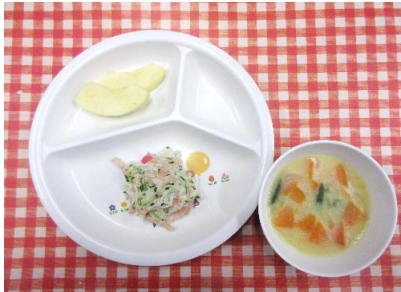
5月30日～6月1日



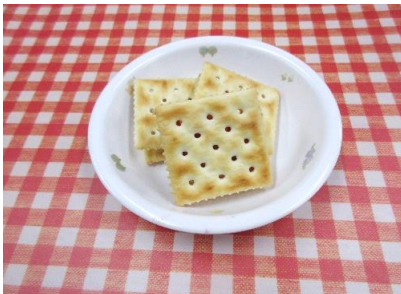
5月30日（月）

《幼児食（以上児）》

◎給食



◎おやつ



《離乳食》
（パクパク期）

◎給食



◎おやつ



5月31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1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2日（木）

《幼児食（以上児）》

◎給食



◎おやつ

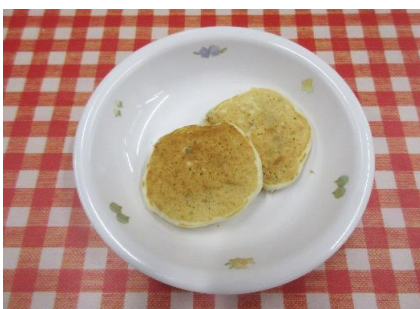


《離乳食》
（パクパク期）

◎給食



◎おやつ



6月2日、3日

6月3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 ☆

〇ほうれん草と納豆の磯和え
（6月3日 給食）

〈材料 5人分〉

- ・ほうれん草 1袋
- ・もやし 1袋
- ・納豆 1パック
- ・しょうゆ 適量
- ・刻みのり 適量

〈作り方〉

- ①ほうれん草は茹でて水にさらし、1～2cm長さに切ります。
- ②もやしは茹でて絞っておきます。
- ③納豆にしょうゆを入れて混ぜておきます。
- ④ボウルに①②③を入れ、よく混ぜ合わせます。味が薄かったらしょうゆを足して下さい。
- ⑤食べる前に刻みのりを混ぜて出来上がりです。



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。