



7月4日～7月6日



7月4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



7月5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



7月6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。



7月7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



7月7日、8日

7月8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 ☆

○小松菜のおかか炒め （7月5日 給食）

〈材料 4人分〉

- ・小松菜 1束
- ・人参 1/2本
- ・エリンギ 1パック
- ・コーン 小1缶
- ・かつおパック 2袋
- ・油 適量
- ・しょうゆ 大さじ1

〈作り方〉

- ①小松菜は、下茹でし2cm長さに切り、しっかり水を切っておきます。
- ②人参、エリンギは、短冊に切ります。
- ③油を熱したフライパンで、人参を炒めます。
- ④人参がある程度、食べられる硬さになった所で、エリンギ、コーン、小松菜を入れ、更に炒めます。
- ⑤かつおパックとしょうゆで味を調えます。



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。