



7月18日～20日



7月18日（月）



海

の

日



7月19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20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21日、22日



7月21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22日(金)

《幼児食(以上児)》

◎給食



◎おやつ

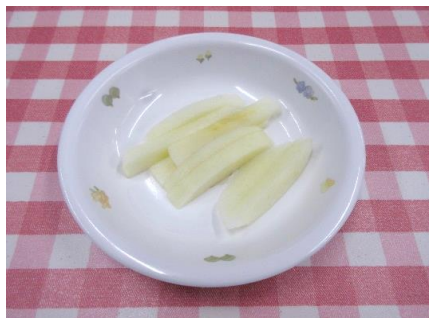


《離乳食》
(パクパク期)

◎給食



◎おやつ



☆ 今週のおすすめレシピ ☆

〇かぼちゃのマフィン (7月20日 おやつ)

〈材料 4人分〉

- ・薄力粉 100g
- ・ベーキングパウダー 3g
- ・バター 20g
- ・砂糖 20g
- ・牛乳 50cc〜
- ・かぼちゃ 80g

〈作り方〉

- ①かぼちゃは、種、緑色の皮部分を取り除き、適当な大きさに切り、茹でます。柔らかくなったら、湯を切り、再度火にかけ、水気をとばします。熱いうちに、つぶし、粗熱をとります。
- ②薄力粉、ベーキングパウダーを合わせてふるっておきます。
- ③バターを500w20秒温め、ボールに入れ、砂糖と混ぜ合わせます。しっかりと混ぜたら、牛乳を少量ずつ入れ混ぜ、つぶしたかぼちゃを入れ混ぜます。
- ④③に②を入れ混ぜます。粉っぽさが無く、生地をすくって、ポタッと落ちる位の生地にします。粉っぽい場合は、牛乳を少量ずつ足します。
- ⑤170℃15〜20分、オーブンで焼き色が軽くなるまで焼きます。



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。