



7月25日～27日



7月25日(月)
《幼児食(以上児)》

7月26日(火)
《幼児食(以上児)》

7月27日(水)
《幼児食(以上児)》

◎給食



◎給食



◎給食



◎おやつ



◎おやつ



◎おやつ



《離乳食》
(パクパク期)

《離乳食》
(パクパク期)

《離乳食》
(パクパク期)

◎給食



◎給食



◎給食



◎おやつ



◎おやつ



◎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28日、29日



7月28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29日(金)

《幼児食(以上児)》

◎給食



◎おやつ

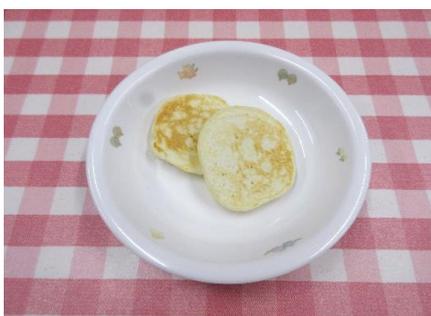


《離乳食》
(パクパク期)

◎給食



◎おやつ



☆ 今週のおすすめレシピ ☆

○トマトハンバーグ (7月27日 給食)

〈材料 4人分〉

- ・合いびき肉 200g
- ・玉ねぎ 1玉
- ・トマト 大1個
- ・パン粉 大さじ3
- ・コンソメ 1/2個
- ・塩 少々
- ・牛乳 大さじ2
- ・油 適量

〈作り方〉

- ①玉ねぎは、みじん切りにし、茹でる。もしくは、あめ色になるまで炒めます。
- ②トマトは、湯むきし、5mm角に切ります。
- ③ボウルに、①、パン粉、塩、牛乳、トマトを入れ混ぜ合わせ、更にお肉を入れて、しっかりと混ぜ合わせます。
- ④形を成形し、油を熱したフライパンで焼きます。

トマトの酸味があり、あっさりとしたハンバーグです。トマトの苦手なお子さんも、食べやすくなります。

ふんわりしたハンバーグが好みであれば、豆腐を入れ、味付けを濃い目にして作ってみて下さい。



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。