



8月1日～3日



8月1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



8月2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



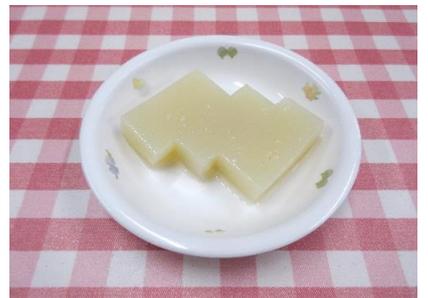
8月3日(水)

《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。



8月4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



8月4日、5日

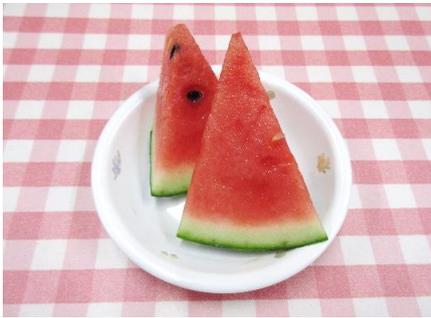
8月5日(金)

《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 ☆

○さつま芋の
梅尾(とがのお)煮
(8月4日 給食)

〈材料 4人分〉

- ・さつま芋 1本
- ・枝豆 適量
- ・砂糖 大さじ1~
- ・塩 少々
- ・しょうゆ 小さじ1

〈作り方〉

- ①さつま芋は洗って、皮つきのまま乱切りにし、水にさらします。
- ②枝豆は茹でて、豆を出します。
- ③鍋にさつま芋と調味料を入れ、軟らかくなるまで煮て、最後に枝豆を入れて、サッと煮ます。

梅尾煮は、京都の精進料理です。園では枝豆を入れて、彩りを出しています。小豆や黒豆を散らす所もあるようです。



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。