



8月22日～24日



8月22日（月）

《幼児食（以上児）》

◎給食



◎おやつ



《離乳食》
（カミカミ期 前半）



◎おやつ（カミカミ期 後半）



8月23日（火）

《幼児食（以上児）》

◎給食



◎おやつ



《離乳食》
（カミカミ期 前半）



◎おやつ（カミカミ期 後半）



8月24日（水）

《幼児食（以上児）》

◎給食



◎おやつ



《離乳食》
（カミカミ期 前半）



◎おやつ（カミカミ期 後半）



※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25日(木)

《幼児食(以上児)》

◎給食



◎おやつ



《離乳食》
(カミカミ期 前半)



◎おやつ(カミカミ期 後半)



8月25、26日

8月26日(金)

《幼児食(以上児)》

◎給食



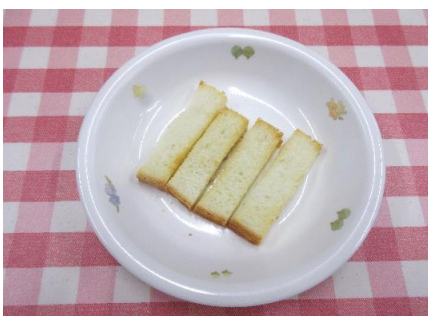
◎おやつ



《離乳食》
(カミカミ期 前半)



◎おやつ(カミカミ期 後半)



☆ 今週のおすすめレシピ ☆

〇ブルーベリーチーズ春巻き (8月26日 おやつ)

〈材料 皮10枚分〉

- ・春巻きの皮 10枚
- ・ブルーベリージャム 50g程
- ・クリームチーズ 50g程
- ・油 適量

〈作り方〉

- ①春巻きの皮は、三角形になるように斜め半分に切り、1枚ずつはがしておきます。
- ②切った所を下にして置き、ジャムと柔らかくしたクリームチーズを、皮の下部分に塗り、左右を折りたたんで巻いていきます。
- ③全体に油を塗って、180℃のオーブンで15分程焼きます。



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。