



9月5日～7日



9月5日（月）

《幼児食（以上児）》

◎給食



◎おやつ



《離乳食》
（パクパク期）



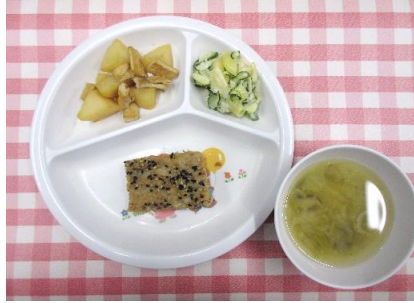
◎おやつ



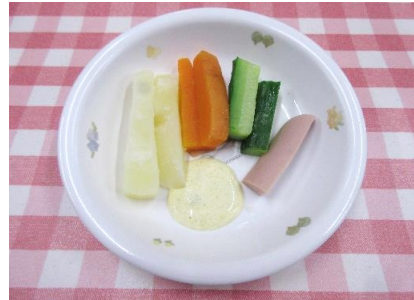
9月6日（火）

《幼児食（以上児）》

◎給食



◎おやつ



《離乳食》
（パクパク期）



◎おやつ



9月7日（水）

《幼児食（以上児）》

◎給食



◎おやつ



《離乳食》
（パクパク期）



◎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。



9月8日(木)

《幼児食(以上児)》
☆お月見メニュー☆

◎給食



◎おやつ



《離乳食》
(カミカミ期 後半)



◎おやつ



9月8、9日

9月9日(金)

《幼児食(以上児)》

◎給食



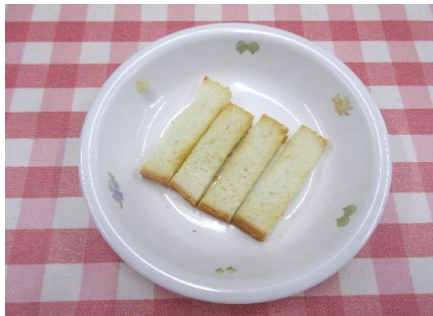
◎おやつ



《離乳食》
(カミカミ期 後半)



◎おやつ



☆ 今週のおすすめレシピ ☆

〇打ち豆のみそ炒め (9月5日 給食)

〈材料 打ち豆1袋分〉

- ・打ち豆 1袋
- ・人参 1本
- ・はんぺん 3枚
- ・生椎茸 1パック
- ・油 適量
- ・みそ 大さじ2～
- ・砂糖 大さじ1～

〈作り方〉

- ①打ち豆は、柔らかくなるまで茹で、ザルにあげ湯を切っておきます。
 - ②人参は、1cm角の色紙切り、はんぺん、椎茸は、1cm長の薄切りにします。
 - ③みそと砂糖は、少量の水で溶かしておきます。
 - ④人参、はんぺん、椎茸、打ち豆の順で炒めていき、③で味付けをし、塩で味を調えます。
- (みそと砂糖は、お子さんの月齢や、お好みで量を調節して下さい。)



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。