



9月26日～28日



9月26日(月)

《幼児食(以上児)》

◎給食



◎おやつ



《離乳食》
(カミカミ期 後半)



◎おやつ



9月27日(火)

《幼児食(以上児)》

◎給食



◎おやつ



《離乳食》
(カミカミ期 後半)



◎おやつ



9月28日(水)

《幼児食(以上児)》

◎給食



◎おやつ



《離乳食》
(カミカミ期 後半)



◎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29、30日



9月29日(木)

《幼児食(以上児)》

◎給食



◎おやつ



《離乳食》
(カミカミ期 後半)



◎おやつ



9月30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 ☆

〇あんまん風蒸しパン (9月27日 おやつ)

〈材料 4人分〉

- ・薄力粉 80g
- ・ベーキングパウダー 3g
- ・砂糖 20g
- ・牛乳 90cc〜
- ・こしあん 40g

〈作り方〉

- ①薄力粉とベーキングパウダー、砂糖をボウルに入れ、軽く混ぜておきます。
- ②こしあんを直径約1cm位の大きさに丸めておきます。
- ③①に牛乳を入れ混ぜます。生地は泡だて器ですくって重たいけれど滑らかに落ちる状態にします。
- ④アルミカップの底が隠れる位の量の生地を入れ、丸めたあんこを入れ、更に③の生地をあんこが隠れる位流し入れます。
- ⑤蒸し器で10〜15分蒸します。



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。