



# 10月17日～19日



10月17日(月)  
《幼児食(以上児)》

10月18日(火)  
《幼児食(以上児)》

10月19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》  
(カミカミ期 後半)

《離乳食》  
(カミカミ期 後半)

《離乳食》  
(カミカミ期 後半)

◎給食



◎給食



◎給食



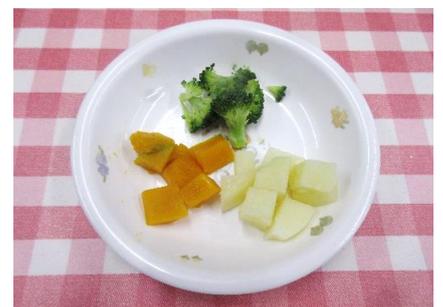
◎おやつ



◎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。



# 10月20、21日



10月20日(木)

《幼児食(以上児)》

◎給食



◎おやつ



《離乳食》  
(カミカミ期 後半)

◎給食



◎おやつ



10月21日(金)

《幼児食(以上児)》

◎給食



◎おやつ



《離乳食》  
(カミカミ期 後半)

◎給食



◎おやつ



☆ 今週のおすすめレシピ ☆

## かぼちゃの豚肉巻き (10月19日 給食)

〈材料 4人分〉

- ・豚薄切り肉 8枚
- ・かぼちゃ 1/6個
- ☆しょうゆ 大さじ1と1/2
- ☆砂糖 大さじ1
- ☆みりん 大さじ1
- ☆酒 大さじ1
- ☆水 80cc
- ・水溶き片栗粉 適量

〈作り方〉

- ①かぼちゃは8mm程の厚さに切り、豚肉を巻きます。
- ②180℃のオーブンで15分程焼きます。かぼちゃが硬かったら、柔らかくなるまで焼いて下さい。
- ④小鍋に☆の材料を入れ、煮立たせたら水溶き片栗粉でとろみをつけます。
- ⑤②を④のタレに絡めて出来上がりです。



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。