



# 10月24日～26日



10月24日（月）  
《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25日（火）  
《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26日（水）  
《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



※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27、28日



10月27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28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 ☆

## 高野豆腐のソースかつ風 (10月24日 給食)

〈材料 4人分〉

・高野豆腐	2枚
・小麦粉	大さじ2〜
・塩	少々
・水	適量
・パン粉	適量
・揚げ油	適量
☆ウスターソース	50g
☆酒	10g
☆みりん	12g
☆ケチャップ	5g
☆砂糖	12g
☆酢	少々

〈作り方〉

- ①高野豆腐は水で戻し、水気を切って、8枚にスライスします。
- ②小麦粉と塩と水を混ぜたものに①をくぐらせ、パン粉を付けて揚げます。
- ③小鍋に☆の調味料を入れて火にかけて、軽く沸騰させます。
- ④ソースに揚げた高野豆腐をくぐらせて出来上がりです。



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。