



11月7日～9日



11月7日(月)
《幼児食(以上児)》

11月8日(火)
《幼児食(以上児)》

11月9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》
(パクパク期)

《離乳食》
(パクパク期)

《離乳食》
(パクパク期)

◎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。



11月10、11日



11月10日(木)

《幼児食(以上児)》

◎給食

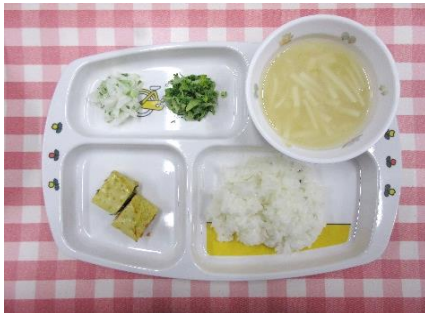


◎おやつ



《離乳食》
(パクパク期)

◎給食



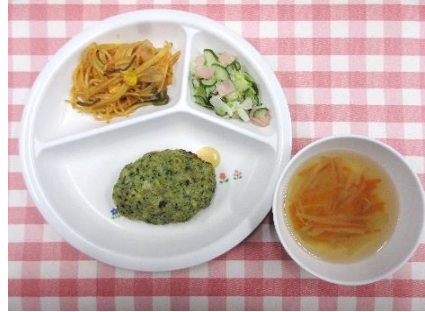
◎おやつ



11月11日(金)

《幼児食(以上児)》

◎給食



◎おやつ



《離乳食》
(パクパク期)

◎給食



◎おやつ



☆ 今週のおすすめレシピ ☆

おからのマフィン (11月8日 おやつ)

〈材料 4人分〉

- ・小麦粉 60g
- ・バニラパウダー 3g
- ・砂糖 20g
- ・おから 20g
- ・油(バター) 20g
- ・豆乳(牛乳) 60cc~

〈作り方〉

- ①小麦粉とバニラパウダーを合わせて、ふるっておきます。
- ②砂糖、油をボウルに入れ混ぜます。豆乳を少量ずつ入れ、軽く混ぜ合わせた所で、おからを入れ、ゴムベラで混ぜます。
- ③②に①を入れ、ゴムベラで混ぜます。粉っぽいもしくは、生地が硬いようでしたら、少量ずつ豆乳を入れて調節して下さい。
- ④アルミカップ8分目位まで生地を入れ、180℃オーブンで、15~20分焼き色がつくまで焼きます。



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。