



11月14日～16日



11月14日 (月)
《幼児食 (以上児)》

11月15日 (火)
《幼児食 (以上児)》

11月16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17、18日



11月17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18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 ☆

鶏ひき肉の信田巻き
(11月16日 給食)

〈材料 薄揚げ2枚分〉

- ・薄揚げ 2枚
- ・鶏ひき肉 300g
- ・ねぎ 1本
- ・しょうが 1かけ
- ・人参 1/4本
- ・いんげん 1パック
- ①塩 少々
- ①酒 小さじ1
- ①片栗粉 小さじ2
- ②かつおだし 200cc
- ②砂糖 小さじ3
- ②しょうゆ 小さじ3
- ②みりん 小さじ3

〈作り方〉

- ①薄揚げの端を三か所切り、薄揚げを開きます。ねぎ、人参、いんげん、薄揚げの切れ端をみじん切りにし、しょうがはすりおろし絞っておきます。
- ②ボウルに鶏ひき肉、①、①を入れ、混ぜます(種)。開いた揚げに(種)をのせ、全体的に伸ばし、巻きすしの様に巻きます。
- ③鍋に②と巻き終わりを下にして②を入れ、落し蓋をして20~30分中火にかけます。(強火にしますと、焦げる可能性があります。時々鍋をゆするなどで焦げないように気を付けましょう。巻いた揚げが開くようでしたら、爪楊枝を刺して火にかけて下さい。)
- ④子ども達の食べやすい厚さに切って出来上がりです。

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。