



11月21日～23日



11月21日(月)

《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22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



11月23日(水)



勤

労

感

謝

の

日



※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24、25日



11月24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25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 ☆

高野豆腐のから揚げ (11月24日 給食)

〈材料 4人分〉

- ・高野豆腐 2枚
- ◎しょうゆ 大さじ1
- ◎みりん 大さじ1
- ◎酒 大さじ1
- ◎水 適量
- ◎しょうが汁 小さじ1
- ・片栗粉 適量
- ・揚げ油 適量

〈作り方〉

- ①高野豆腐は水で戻し、水気を切って、8等分にちぎります。
- ②上記の◎のついている調味料を合わせたものの中に、①の高野豆腐を入れ、調味料をまんべんなくかけます。
(味ムラが出来やすいので、高野豆腐を絞り、出来るだけ味ムラがない様にします。)
- ③②に片栗粉をまぶし、揚げます。



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。