



10月31日～11月2日



10月31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



11月1日(火)

《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2日(水)

《幼児食(以上児)》

◎給食



◎おやつ



《離乳食》
(パクパク期)

◎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。



11月3日(木)

11月3、4日



11月4日(金)

《幼児食(以上児)》

◎給食



◎おやつ

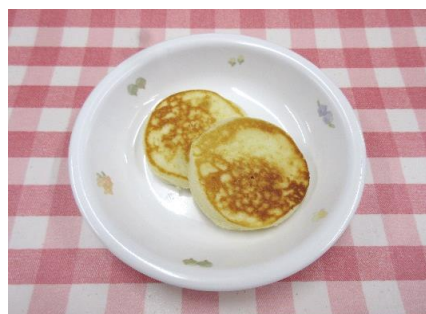


《離乳食》
(パクパク期)

◎給食



◎おやつ



☆ 今週のおすすめレシピ ☆

キャベツとまいたけの
塩昆布炒め
(11月2日 給食)

〈材料 キャベツ1/4玉分〉

- ・キャベツ 1/4玉
- ・まいたけ 1パック
- ・人参 1/2本
- ・昆布のつくだ煮 1/4パック
- ・しょうゆ 小さじ2~
- ・油 適量

〈作り方〉

- ①キャベツは、1~1.5cm角の四角(芯部分は薄切り)に切ります。
- ②まいたけは、適当な大きさに切ります。(もしくは、ほぐします)
- ③人参は、いちよう切り、昆布のつくだ煮は、そのままと長い為、適当な長さに切ります。
- ④油を熱したフライパンで、人参→キャベツ→まいたけ→昆布の順番で炒めていき、しょうゆで、味を調えます。
※昆布のつくだ煮の味がしっかりしているものもありますので、しょうゆを入れる前に味をみてから、しょうゆで味を調べて下さい。



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。

