

12月5日~7日

12月6日(火)



12月5日(月)《幼児食(以上児)》

◎給食



《幼児食(以上児)》



12月7日(水) 《幼児食(以上児)》

◎給食



◎おやつ



《離乳食》

(パクパク期)

◎おやつ



《離乳食》 (パクパク期)

◎おやつ



《離乳食》 (パクパク期)

◎給食



◎給食



◎給食



◎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。



12月8日(木)

《幼児食(以上児)》

◎給食



のおやつ



《離乳食》 (パクパク期)

◎給食



◎おやつ



12月8、9日

12月9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 ☆

メープルクッキー (12月6日 おやつ)

〈材料 5人分〉

小麦粉
ハ´ーキング パウダ バター
メープルシロップ
50g

〈作り方〉

- ①小麦粉とベーキングパウダーを 合わせてふるっておきます。
- ②バターを軟らかくし、泡だて器 でクリーム状にしておきます。
- ③②にメープルシロップを数回に 分けて入れ、その都度よく混ぜ ます。
- ④①を入れて混ぜ、生地をまとめます。軟らかいようなら、小麦粉を足して下さい。
- ⑤5mm程の厚さに伸ばし、お好み の形に切ります。型で抜いても いいですね。
- ⑥170℃のオーブンで15分程 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。