



1月23日～25日



1月23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



1月24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



1月25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。



1月26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



1月26、27日

1月27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 ☆

厚揚げの肉みそグラタン (1月25日 給食)

〈材料 厚揚げ1枚分〉

- ・厚揚げ 1枚
- ・合いびき肉 150g
- ・玉ねぎ 1玉
- ☆みそ 大さじ2
- ☆みりん 小さじ2
- ☆酒 小さじ2
- ☆砂糖 小さじ2
- ・水溶き片栗粉 適量
- ・マヨネーズ 適量
- ・溶けるチーズ 適量

〈作り方〉

- ①厚揚げは、1cm角に切り、玉ねぎは、みじん切りにします。
- ②☆の調味料をボウルなどに混ぜ合わせ、みそを軽く溶かしておきます。
- ③鍋に玉ねぎと合いびき肉、水を玉ねぎと、肉が浸る位入れ、火にかけます。肉に火が通るまでは、焦げやすいのでしっかり混ぜながら火をかけましょう。
- ④肉にしっかり火が通った所で、②の調味料を入れ味付けをし、薄い場合は、塩やみそなどを足し、味を調べ、水溶き片栗粉でとろみをつけます。
- ⑤オーブン、トースター用の耐熱皿に厚揚げを入れ、④、マヨネーズをかけ、溶けるチーズをのせ、180℃オーブンで15～20分焼きます。

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。