



2月6日～2月8日



2月6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



2月7日（火）

《幼児食（以上児）》

◎給食



◎おやつ

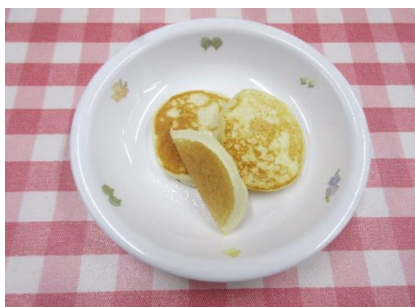


《離乳食》
（パクパク期）

◎給食



◎おやつ



2月8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。



2月9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



2月9、10日

2月10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 ☆

焼き鯖寿司 (2月6日 給食)

〈材料 4人分〉

- ・米 2合
- ・砂糖 20g
- ・塩 7g
- ・酢 50g
- ・生鯖 2切れ
- ・塩 少々
- ・炒りごま 適量

〈作り方〉

- ①米は硬めに炊いておきます。
- ②小鍋に砂糖・塩・酢を入れ火にかけて、砂糖を溶かします。
- ③炊きあがったご飯に②を入れよく混ぜ合わせ、酢飯を作ります。
- ④鯖は塩を振って焼きます。焼いたら身をほぐし、ご飯に混ぜます。炒りごまを混ぜて出来上がりです。



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。