



# 1月30日～2月1日



1月30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31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1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2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2、3日

2月3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 ☆

節分豆風 きな粉麩  
(2月3日 おやつ)

〈材料 4人分〉

- ・白玉麩 30g
- ・油(バター) 適量
- ・きな粉 大さじ2~
- ・砂糖 大さじ2~
- ・塩 少々

〈作り方〉

- ①白玉麩をフライパンに入れ、油を絡めて火にかけます。バターで作る場合は、火にかけて、溶かしながら絡めます。
- ②麩がカリッとするまで炒ります。
- ③きな粉・砂糖・塩を混ぜた物の中に②を入れてきな粉を絡めます。

※砂糖の量はお好みで調節して下さい。



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。