



3月6日～8日



3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



3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



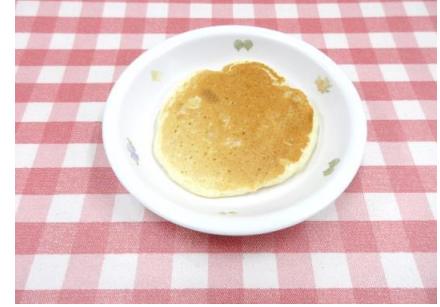
3月8日(水)

《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。



3月9日、10日



3月9日(木)

《幼児食(以上児)》

◎給食



◎おやつ

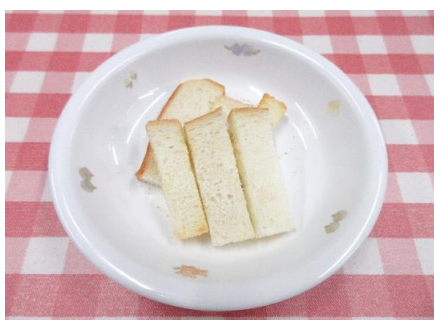


《離乳食》
(パクパク期)

◎給食



◎おやつ



3月10日(金)

《幼児食(以上児)》

◎給食

0、1歳児・以上児：お弁当

2歳児：わらべ懐石

◎おやつ

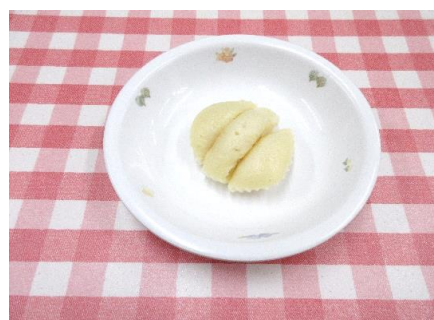


《離乳食》
(パクパク期)

◎給食



◎おやつ



☆ 今週のおすすめレシピ ☆

豚肉と野菜の オイスターソース炒め (3月9日 給食)

〈材料 4人分〉

・豚ひき肉	100g
・大根	50g
・人参	1/2本
・ごぼう	1/2本
・玉ねぎ	1/2玉
・油	適量
☆オイスターソース	大さじ1
☆濃口しょうゆ	小さじ1
☆砂糖	小さじ1.5
・水溶き片栗粉	適量

〈作り方〉

- ①大根は色紙切り、人参は短冊切りに、玉ねぎは3等分の薄切り、ごぼうは、ささがきにし、水にさらしておきます。
- ②油を熱したフライパンに、水を切ったごぼう玉ねぎ、人参を入れ炒め、ある程度野菜が食べられる位の柔らかさになった所で、豚肉、大根の順に入れ、更に炒めます。
- ③☆の調味料を入れ、味を調べ、水溶き片栗粉で軽くとろみをつけます。



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。