



2月27日～3月1日



2月27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



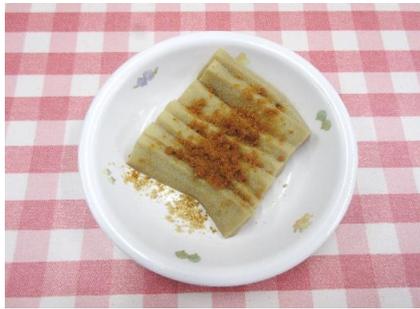
2月28日（火）

《幼児食（以上児）》

◎給食



◎おやつ

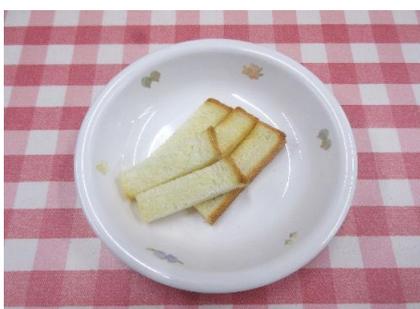


《離乳食》
（パクパク期）

◎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。



3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



3月2、3日

3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 ☆

きのこソテー
(3月1日 給食)

〈材料 4人分〉

- ・まいたけ 1/2パック
- ・しめじ 1/2パック
- ・エリンギ 大1本
- ・もやし 1/4袋
- ・キャベツ 1/4玉
- ・バター 40g
- ・ポン酢 適量

〈作り方〉

- ①まいたけは、適当な大きさに、しめじは、3等分の長さにし、エリンギは、短冊に切ります。
- ②キャベツは、1~1.5cm角に切り、もやしも食べやすい長さに切ります。
- ③バターをフライパンで溶かし、もやし、きのこ、キャベツの順に炒め、ポン酢、塩で味を調えます。



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。