



# 4月24日～26日



4月24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



4月25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



4月26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。





# 4月27日、28日



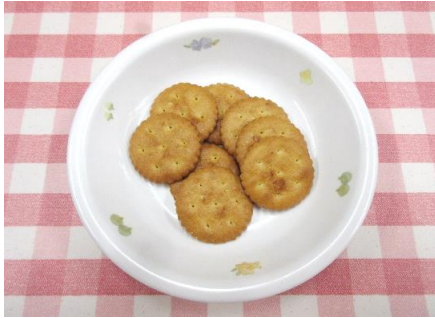
4月27日(木)

《幼児食(以上児)》

◎給食



◎おやつ

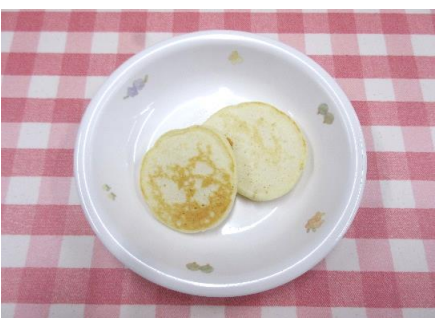


《離乳食》  
(パクパク期)

◎給食



◎おやつ



4月28日(金)

《幼児食(以上児)》

◎給食

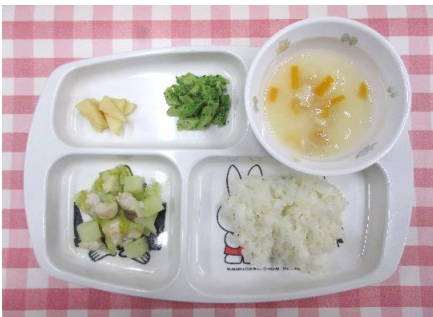


◎おやつ



《離乳食》  
(パクパク期)

◎給食



◎おやつ



☆ 今月のおすすめレシピ ☆

## ◎魚の西京焼き (4月11日 給食)

〈材料 4人分〉

・魚の切り身	2切れ
☆みそ	大さじ1
☆砂糖	小さじ1
☆酒	小さじ1
☆水	小さじ1

〈作り方〉

- ①☆印の調味料を、ポウル又は、袋などに入れ混ぜ合わせます。
- ②①に魚の切り身を入れ合わせ、20～30分漬け込みます。
- ③フライパンにクッキングシートなどを敷き、蒸し焼きにします。

※園では、鯖を使用しました。鯖や鮭、赤魚などの魚でも作れますので、お子さんの好きな魚で作ってみてください。



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。