



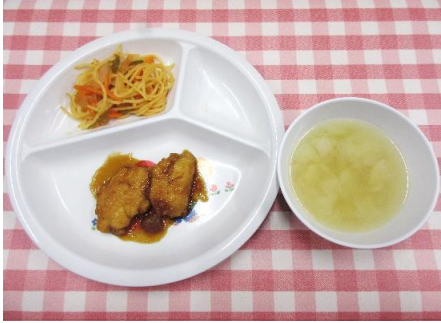
5月22日～24日



5月22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



5月23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



5月24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。



5月25日、26日



5月25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



5月26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 ☆

◎鶏肉のレモンソース和え (5月22日 給食)

〈材料 4人分〉

・鶏むね肉	200g
・しょうゆ	小さじ1
・片栗粉	敵量
・油	適量
☆しょうゆ	小さじ2
☆砂糖	小さじ2
☆レモン汁	小さじ2
☆みりん	小さじ2/3

〈作り方〉

- ①☆印の調味料を小鍋に入れ、ひと煮立ちさせておきます。
- ②一口サイズに切った鶏肉に、しょうゆを入れ下味を付けます。
- ③②に片栗粉→油の順に付け、180℃のオーブンで15~20分焼きます。こんがり焼けたら①のソースを絡めます。

※園ではオーブンで焼きましたが、片栗粉をまぶしたら、油をひいたフライパンで焼き、ソースを絡めても美味しく出来ます。



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。