



# 9月25日～9月27日



9月25日(月)

《幼児食(以上児)》

◎給食



9月26日(火)

《幼児食(以上児)》

◎給食



9月27日(水)

《幼児食(以上児)》

◎給食



◎おやつ



《離乳食》  
(カミカミ期)

◎おやつ



《離乳食》  
(カミカミ期)

◎おやつ



《離乳食》  
(カミカミ期)

◎給食



◎給食



◎給食



◎おやつ



◎おやつ



◎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。



# 9月28日、29日



9月28日 (木)

《幼児食 (以上児)》

◎給食



◎おやつ



《離乳食》  
(カミカミ期)

◎給食



◎おやつ



9月29日 (金)

《幼児食 (以上児)》

◎給食

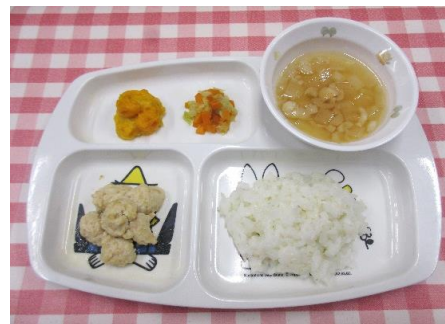


◎おやつ



《離乳食》  
(カミカミ期)

◎給食



◎おやつ



☆ 今月のおすすめレシピ ☆

◎ほうれん草と  
チーズの蒸しパン  
(9月21日 おやつ)

〈材料 4個分〉

- ・小麦粉 60g
- ・ベーキングパウダー 2g
- ・砂糖 15g
- ・牛乳 40cc～
- ・ほうれん草 30g
- ・チーズ 30g

〈作り方〉

- ①ボウルに小麦粉、ベーキングパウダー、砂糖を入れ、泡だて器で混ぜておきます。
- ②ほうれん草は茹でてみじん切り、チーズは角切りにします。
- ③①に牛乳を入れ、トロっとするくらいの硬さにします。
- ④②を加えて混ぜ、カップに流して蒸します。

※フライパンで焼いてパンケーキにしても美味しいですよ。カルシウムがたっぷりのおやつです。



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。