



10月23日～25日



10月23日（月）
《幼児食（以上児）》

10月24日（火）
《幼児食（以上児）》

10月25日（水）
《幼児食（以上児）》

◎給食



◎給食



◎給食



◎おやつ



《離乳食》
（カミカミ期）

◎おやつ



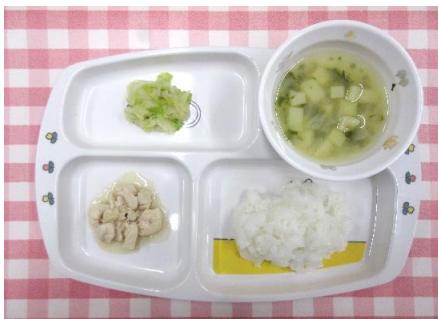
《離乳食》
（カミカミ期）

◎おやつ

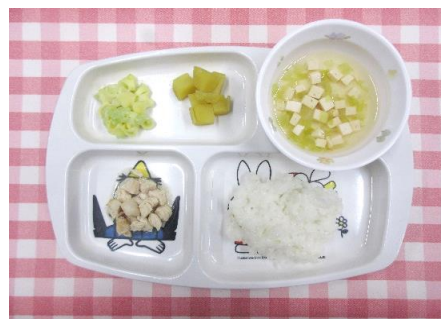


《離乳食》
（カミカミ期）

◎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。



10月26日、27日



10月26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



10月27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 ☆

◎もやしとかまぼこの
あっさりサラダ
(10月10日 給食)

〈材料 4人分〉

- ・もやし 1/2袋
- ・かまぼこ(紅) 1枚
- ・キャベツ 1/6玉
- ・梅干し 2個
- ☆ごま油 適量
- ☆だしつゆ 大さじ2
- ☆酢 大さじ1
- ☆いりごま(白) 適量

〈作り方〉

- ①かまぼこは、いちょう切りの薄切りにします。キャベツは、1cm角に切ります。
- ②梅干しは、種を取りみじん切りにし、☆の調味料と合わせます。
- ③もやし、キャベツを軽く茹で、水で冷やし、しっかりと水気を絞ります。
- ④②の調味料を③に合わせて出来上がりです。

※野菜の量などによっても味が変わりますので、様子を見て調味料を足すなどして味を付けて下さい。



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。