



# 11月20日～11月22日



11月20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



11月21日(火)  
《幼児食(以上児)》

◎給食



◎おやつ

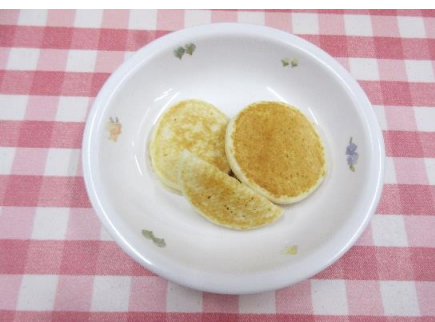


《離乳食》  
(パクパク期)

◎給食



◎おやつ



11月22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。



11月23日(木)

# 11月24日

11月24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 ☆

## ◎高野豆腐のから揚げ (11月24日 給食)

〈材料 4人分〉

- ・高野豆腐 2枚
- ◎生姜汁 少々
- ◎酒 小さじ4
- ◎しょうゆ 小さじ4
- ・片栗粉 適量
- ・揚げ油 適量

〈作り方〉

- ①高野豆腐は水で戻したら、水気をしっかり切り、1枚を6～7個にちぎります。
- ②◎の調味料を合わせて、①の高野豆腐を10分程浸します。
- ③片栗粉をまぶして、油で揚げます。

※高野豆腐をちぎる事で、味がしっかり染み込みます。



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。



# 勤労感謝の日

