



3月18日～22日



3月18日(月)

《幼児食(以上児)》

◎給食



3月19日(火)

《幼児食(以上児)》

◎給食



3月20日(水)

◎おやつ



《離乳食》
(パクパク期)

◎おやつ



《離乳食》
(パクパク期)

☆
春
分
の
日
☆

◎給食



◎おやつ



◎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。



3月21日、22日



3月21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



3月22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 ☆

◎シュガーラスク
(3月12日 おやつ)

〈材料 4人分〉

- ・フランスパン 1/2本
- ・溶かしバター 適量
- ・グラニュー糖 適量

〈作り方〉

- ①フランスパンは1cmの厚さにスライスし、150℃のオーブンで15分焼きます。
- ②溶かしたバターを塗り、グラニュー糖をかけて、150℃のオーブンで15分焼きます。



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。