



# 4月22日～24日



4月22日(月)  
《幼児食(以上児)》

4月23日(火)  
《幼児食(以上児)》

4月24日(水)  
《幼児食(以上児)》

◎給食



◎給食



◎給食



◎おやつ



《離乳食》  
(パクパク期)

◎おやつ



《離乳食》  
(パクパク期)

◎おやつ



《離乳食》  
(パクパク期)

◎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。



# 4月25日、26日



4月25日 (木)

《幼児食 (以上児) 》

◎給食



鯖を予定していましたが、都合により鯖に変更になりました。

◎おやつ



《離乳食》  
(パクパク期)



◎おやつ



4月26日 (金)

《幼児食 (以上児) 》

◎給食



◎おやつ



《離乳食》  
(パクパク期)



◎おやつ



☆ 今月のおすすめレシピ ☆

◎みたらし芋もち  
(4月18日 おやつ)

〈材料 4人分〉

- ・じゃが芋 200g
- ・片栗粉 20g
- ・塩 少々
- ・油 適量
- ☆砂糖 10g
- ☆しょうゆ 7g
- ☆水 40cc
- ・水溶き片栗粉 適量

〈作り方〉

- ①じゃが芋は皮をむき、適当な大きさに切って茹で、水気を切ってつぶします。
- ②片栗粉と塩を混ぜます。
- ③8等分し、平たく丸めます。
- ④フライパンに油をひき、両面焦げ目がつくまで焼きます。
- ⑤☆を混ぜて火にかけ、砂糖が溶けたら、水溶き片栗粉でとろみをつけます。
- ⑥④を⑤のあんに絡めて出来上がりです。



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。