



11月11日～13日



11月11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12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13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14日～11月15日



11月14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



11月15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 ☆

◎れんこん入りハンバーグ (11月13日 給食)

〈材料 4人分〉

- ・合いびき肉 150g
- ・木綿豆腐 1丁
- ・玉ねぎ 1/2個
- ・れんこん 40g
- ・パン粉 大さじ2
- ・牛乳(スルメ) 大さじ2
- ・コンソメ 小さじ1
- ・塩 少々

〈作り方〉

①れんこんはみじん切りにし、酢水にさらしておきます。玉ねぎはみじん切りにし、炒めるもしくは茹で、粗熱をとっておきます。

②ボウルに、木綿、パン粉、牛乳、調味料、玉ねぎ、水を切ったれんこんを入れ、混ぜます。

③②に合いびき肉を入れしっかりとこねます。

④ハンバーグの形を成形し、フライパンで焼きます。

※そのままのれんこんを入れる事でシャキシャキとした食感のれんこんを楽しめ、よく噛んで食べる事が出来ます。



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。