



# 10月28日～30日



10月28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



10月29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



10月30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。



# 10月31日～11月1日



10月31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1日(金)

☆ お弁当 ☆



☆ 今月のおすすめレシピ ☆

◎高野豆腐のソースカツ風  
(10月21日 給食)

〈材料 3人分〉

・高野豆腐	2枚
・小麦粉	大さじ2
・水	適量
・パン粉	適量
・揚げ油	適量
☆ウスターソース	30g
☆砂糖	10g
☆ケチャップ	15g
☆酢	5g
☆水	少々

〈作り方〉

- ①高野豆腐は水につけて戻し、1枚を6～8枚に切ります。
- ②小麦粉と水を合わせて衣を作り、①をくぐらせ、パン粉を付け、油で揚げます。
- ③☆を小鍋に入れて火にかけ、軽く煮つめたら火を止めます。
- ④揚げた高野豆腐にソースをかけて出来上がりです。



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。