



7月22日～23日



7月21日（月）



海
の
日



7月22日（水）

《幼児食（以上児）》

◎給食



◎おやつ

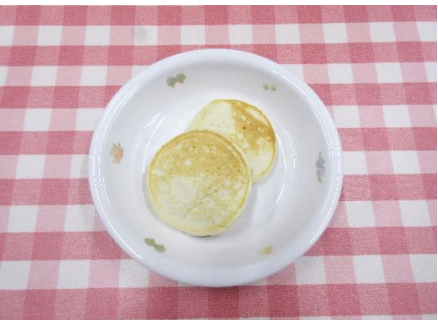


《離乳食》
（パクパク期）

◎給食



◎おやつ



7月23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





7月24日、25日



7月24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



7月25日（金）

《幼児食（以上児）》

◎給食



◎おやつ

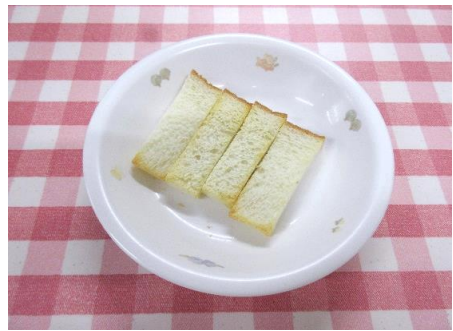


《離乳食》
（パクパク期）

◎給食



◎おやつ



☆ 今月のおすすめレシピ ☆

◎鶏肉のマーマレード煮
（7月18日 給食）

〈材料 4人分〉

- ・鶏もも肉 1枚
- ・片栗粉 大さじ2
- ☆マーマレードジャム 大さじ2
- ☆水 大さじ1/2
- ☆酒 大さじ1
- ☆しょうゆ 大さじ1/2

〈作り方〉

- ①鶏肉は一口サイズに切り、片栗粉をまぶします。
- ②油を絡めて180℃のオーブンで15分程焼きます。（フライパンで焼いてもOKです）
- ③☆を小鍋に入れて火にかけ、焦げないように混ぜます。沸騰したら火を止めておきます。
- ④焼きあがった鶏肉を③の鍋に入れ、絡めながら軽く煮て出来上がりです。

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。

いただきます!

