



8月25日～27日



8月25日（月）

《幼児食（以上児）》

◎給食



◎おやつ

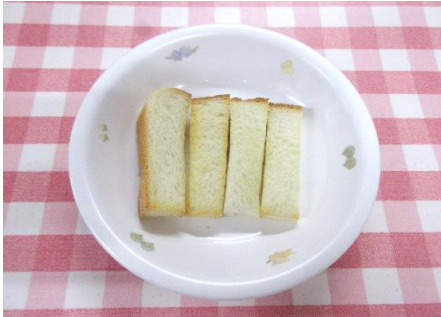


《離乳食》
（パクパク期）

◎給食



◎おやつ



8月26日（水）

《幼児食（以上児）》

◎給食



◎おやつ

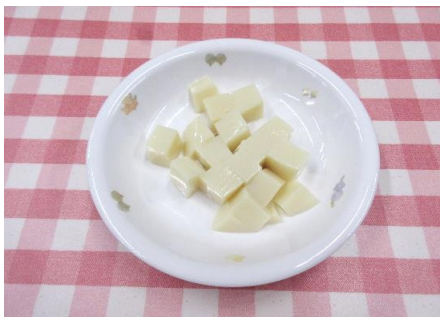


《離乳食》
（パクパク期）

◎給食



◎おやつ



8月27日（水）

《幼児食（以上児）》

◎給食



◎おやつ

停電した為、写真の掲載はありません

《離乳食》
（パクパク期）

◎給食



◎おやつ

停電した為、写真の掲載はありません



8月28日、29日



8月28日（木）

《幼児食（以上児）》

◎給食

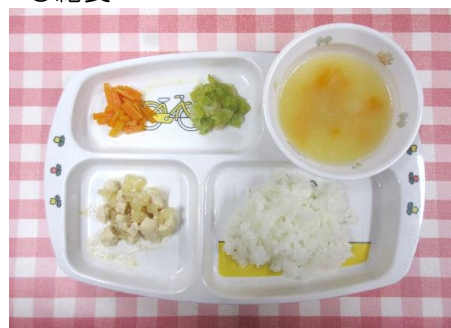


◎おやつ



《離乳食》
（パクパク期）

◎給食



◎おやつ



8月29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 ☆

◎クリスピーチキン
（8月18日 給食）

〈材料 ささみ5本分〉

- ・ささみ 5本
- ・小麦粉 20g
- ・水 適量
- ・塩 少々
- ・コーンフ레이크 適量
（プレーン）
- ・揚げ油 適量

〈作り方〉

- ①小麦粉、水、塩をボウルもしくは、袋に入れパンケーキ位の生地を作ります。
- ②①にささみをつけ、コーンフ레이크をまわりにまぶし、揚げ油で揚げます。

※離乳食から幼児食になったばかりのお子さんは、コーンフ레이크は硬いので、半年後位に様子を見ながら食べてみて下さい。それまでの間は、パン粉でのフライをおすすめします。

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。

いただきます!

