



9月1日～3日



9月1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



9月2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



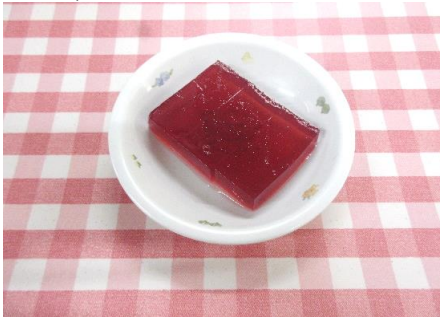
9月3日（水）

《幼児食（以上児）》

◎給食



◎おやつ



《離乳食》
（パクパク期）

◎給食



◎おやつ





9月4日、5日



9月4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



9月5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 ☆

◎スティック春巻き （9月5日 おやつ）

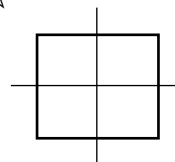
〈材料 20本分〉

- ・春巻きの皮 5枚
- ・きな粉 小さじ1
- ・砂糖 小さじ1.5
- ・ココア 小さじ1
- ・砂糖 小さじ2
- ・油 適量

〈作り方〉

- ①春巻きの皮を4等分し、20枚になるようにします。
（☆下図参照）
- ②きな粉とココアに砂糖を混ぜておきます。
- ③①の皮に②をまんべんなく振りかけます。
- ④角の方からくるくる巻いていきます。それぞれ10枚ずつ作り、表面に油を塗ります。
- ⑤天板に並べ、170℃のオーブンで10分程焼き色が付くまで焼きます。

☆



○すみれ組とひまわり組は、自分達で作って食べました。ご家庭でも一緒に作ってみてください。

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。