



11月10日～12日



11月10日(月)

《幼児食(以上児)》

◎給食



◎おやつ



《幼児食(未満児)》

◎給食



◎おやつ



11月11日(火)

《幼児食(以上児)》

◎給食



◎おやつ



《幼児食(未満児)》

◎給食



◎おやつ



11月12日(水)

《幼児食(以上児)》

◎給食



◎おやつ

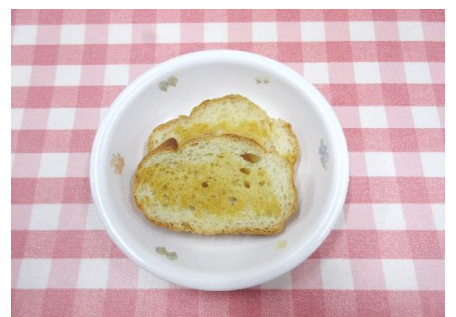


《幼児食(未満児)》

◎給食



◎おやつ





11月13日、14日



11月13日(木)

《幼児食(以上児)》

◎給食



◎おやつ



《幼児食(未満児)》

◎給食



◎おやつ



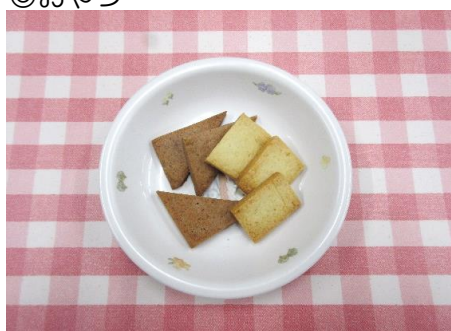
11月14日(金)

《幼児食(以上児)》

◎給食



◎おやつ



《幼児食(未満児)》

◎給食



◎おやつ



☆ 今月のおすすめレシピ ☆

◎2色のクッキー (11月14日 おやつ)

〈材料〉

(プレーン)

- ・小麦粉 100g
- ・バター 30g
- ・砂糖 25g
- ・牛乳 20cc

(ココア)

- 〔・小麦粉 100g
- ・ココア 2g
- ・バター 30g
- ・砂糖 25g
- ・牛乳 20cc

〈作り方〉

- ①ボウルに軟らかくしたバターを入れ、泡だて器で混ぜます。
- ②砂糖を入れて混ぜます。
- ③牛乳を少しずつ入れ、その都度よく混ぜます。
- ④小麦粉を入れ、まとめます。
- ⑤めんぼうで薄くのばして、好みの形に切ったり、型で抜きます。
- ⑥170℃のオーブンで15分程焼きます。

※ココア生地も作り方は同じです。

○すみれ組とひまわり組は、自分達で型抜きクッキーとして、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。