



3月9日～11日



3月9日(月)

《幼児食(以上児)》

◎給食



3月10日(火)

《幼児食(以上児)》

◎給食



3月11日(水)

《幼児食(以上児)》

◎給食



◎おやつ



《離乳食(パクパク期)》

◎おやつ



《離乳食(パクパク期)》

◎おやつ



《離乳食(パクパク期)》

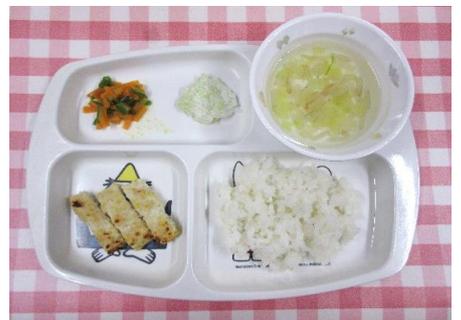
◎給食



◎給食



◎給食



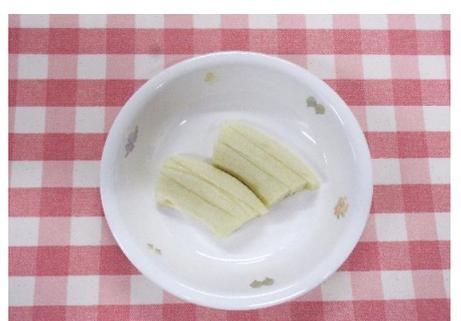
◎おやつ



◎おやつ



◎おやつ





3月12日、13日



3月12日(木)

《幼児食(以上児)》

◎給食



3月13日(金)

《幼児食(以上児)》

◎給食



☆ 今月のおすすめレシピ ☆

◎うどんかりんとう
(3月12日 おやつ)

〈材料〉

- ・茹でうどん 1玉
- ・揚げ油 適量
- ・グラニュー糖 適量

〈作り方〉

- ①油を低温に熱し、茹でうどんをほぐしながら入れます。なるべく重ならないようにしながら、きつね色になるまで揚げます。
- ②熱いうちにグラニュー糖をまぶして出来上がりです。

☆噛み応えのあるおやつなので、小さいお子さんは様子を見ながらあげてください。グラニュー糖の代わりに、きな粉やココアなどをまぶしても美味しいですよ。

《離乳食(パクパク期)》

◎給食



《離乳食(パクパク期)》

◎給食



◎おやつ



◎おやつ



いただきます!



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。