



5月20日～22日



5月20日（月）
《幼児食（以上児）》

5月21日（火）
《幼児食（以上児）》

5月22日（水）
《幼児食（以上児）》

◎給食



◎給食



◎給食



◎おやつ



◎おやつ



◎おやつ



《離乳食》
（パクパク期）

《離乳食》
（パクパク期）

《離乳食》
（パクパク期）

◎給食



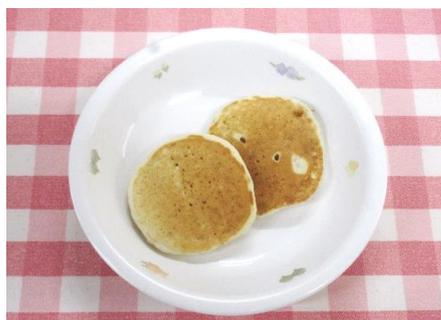
◎給食



◎給食



◎おやつ



◎おやつ



◎おやつ



※未満児さん（1～2歳児）の幼児食の量は、以上児と同じ形態で、量が少ないものとなっています。
ご飯は毎日同じものになりますので、白ご飯以外の時のみ掲載します。



5月23日、24日



5月23日(木)

《幼児食(以上児)》

◎給食



◎おやつ

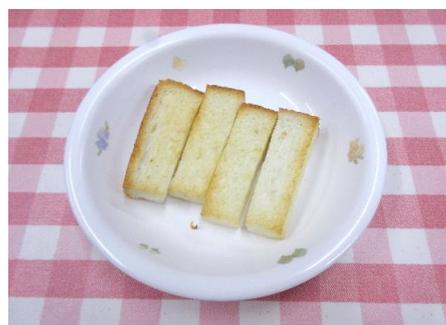


《離乳食》
(パクパク期)

◎給食



◎おやつ



5月24日(金)

《幼児食(以上児)》

◎給食

☆ お弁当 ☆

◎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 ☆

◎コーンしゅうまい
(5月8日 給食)

〈材料 4人分〉

- ・鶏ひき肉 100g
- ・豚ひき肉 100g
- ・玉ねぎ 1/4個
- ・コーン 小1缶
- ☆パン粉 大さじ1
- ☆片栗粉 大さじ2
- ☆しょうが汁 小さじ1
- ☆しょうゆ 大さじ1
- ☆砂糖 小さじ1
- ☆ごま油 適量
- ☆塩 少々

〈作り方〉

①玉ねぎは、みじん切りにし、軽く茹でて、水を切り、粗熱をとっておきます。

②玉ねぎと☆の材料をボウルなどに入れ、混ぜ合わせます。

③②にひき肉を入れ、しっかりと混ぜ合わせ、最後にコーンを入れ、混ぜます。

④③の種をしゅうまいの形に成形し、蒸します。



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。