



6月10日～13日



6月10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



6月11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



6月12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



※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。



6月14日～15日



6月14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



6月15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 ☆

◎チョコバナナ風ホイールケーキ
(6月12日 おやつ)

〈材料 5個分〉

☆小麦粉	100g
☆バキグパウダ	3.5g
☆ココア	2g
・砂糖	30g
・バター	30g
・牛乳	80cc～ (園ではスキムミルク使用)
・バナナ	1本

〈作り方〉

- ①☆を合わせてふるっておきます。
- ②バナナは上に乗せる分を輪切りにし、残りはつぶしておきます。
- ③柔らかくしたバターに、砂糖を入れてよく混ぜます。
- ④③に牛乳を少しずつ入れ、その都度よく混ぜます。
- ⑤バナナを入れて混ぜたら、最後に①を入れて、さっくり混ぜ合わせます。
- ⑥15cm角程のアルミホイールの中央に生地を乗せ、上にバナナを乗せたらホイールで包みます。
- ⑦170℃のオーブンで20分程焼いたら出来上がりです。

☆チョコレートは使用せず、ココアとバナナで、お祭りの定番チョコバナナをイメージして作りました。

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。