



7月22日～24日



7月22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

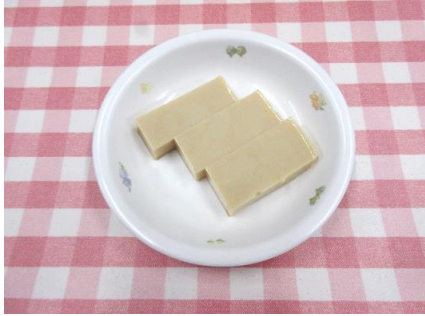


7月23日(火)
《幼児食(以上児)》

◎給食



◎おやつ



《離乳食》
(パクパク期)

◎給食



◎おやつ



7月24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。



7月25日～26日



7月25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



7月26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 ☆

◎おくらのつくね焼き (7月23日 給食)

〈材料 4人分〉

- ・鶏ひき肉 150g
- ・玉ねぎ 1玉
- ・おくら 1ネット
- ・パン粉 大さじ2
- ・片栗粉 大さじ2
- ・しょうゆ 大さじ1
- ・砂糖 大さじ1
- ・塩 少々
- ・油 適量

〈作り方〉

- ①玉ねぎはみじん切りにし、炒める、もしくは、軽く茹で粗熱を取ります。
- ②おくらを茹で、適当な大きさに切ります。
- ③ボウルに①、パン粉、片栗粉、砂糖、しょうゆ、塩を入れ混ぜ合わせます。
- ④ひき肉と②を入れ、しっかりと混ぜ合わせます。
- ⑤形を成形し、油で熱したフライパンで焼きます。

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。