



9月23日～25日



9月23日(月)

9月24日(火)

9月25日(水)

《幼児食(以上児)》

《幼児食(以上児)》

◎給食



◎給食



秋分の日

振替休日



◎おやつ



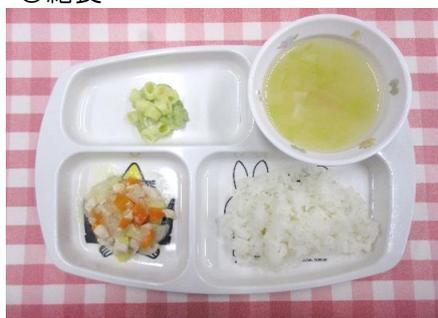
◎おやつ



《離乳食》
(パクパク期)

《離乳食》
(パクパク期)

◎給食



◎給食



◎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。



9月26日～27日



9月26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



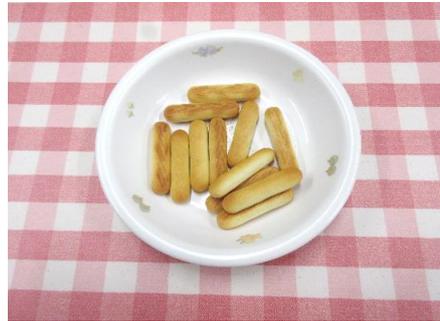
9月27日(金)

《幼児食(以上児)》

◎給食



◎おやつ

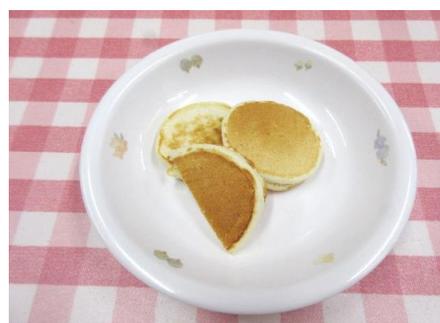


《離乳食》
(パクパク期)

◎給食



◎おやつ



☆ 今月のおすすめレシピ ☆

◎おやつ小魚
(9月26日 おやつ)

〈材料 1袋分〉

- ・食べる煮干し 50g
- ☆砂糖 25g
- ☆しょうゆ 10g
- ☆水 5g
- ・いりごま 大さじ2

〈作り方1①〉

- ①煮干しをフライパンで、乾煎りします。
- ②☆の調味料を入れ、焦げないように加熱しながら絡めます。
- ③いりごまをかけます。

〈作り方2〉

- ①小鍋で☆の調味料をいれ、砂糖が溶けるまで加熱します。
- ②煮干しを160℃オーブンで、8分加熱します。
- ③②に①をかけ、160℃オーブンで3分加熱します。
- ④いりごまをかけます。



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。