



# 12月23日～25日



12月23日(月)

《幼児食(以上児)》

◎給食



◎おやつ



《離乳食》  
(カミカミ期)

◎給食

給食・おやつを食べる  
お子さんがいなかった  
為、写真の掲載はあり  
ません。

12月24日(火)

《幼児食(以上児)》

◎給食



◎おやつ



《離乳食》  
(カミカミ期)

◎給食

給食・おやつを食べる  
お子さんがいなかった  
為、写真の掲載はあり  
ません。

12月25日(水)

《幼児食(以上児)》

◎給食



◎おやつ



《離乳食》  
(カミカミ期)

◎給食

給食・おやつを食べる  
お子さんがいなかった  
為、写真の掲載はあり  
ません。

※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。



# 12月26日～12月27日



12月26日(木)

《幼児食(以上児)》

◎給食



◎おやつ



《離乳食》  
(カミカミ期)

◎給食



◎おやつ



12月27日(金)

《幼児食(以上児)》

◎給食



◎おやつ



《離乳食》  
(カミカミ期)

◎給食



◎おやつ



☆ 今月のおすすめレシピ ☆

◎キャロットカップケーキ  
(12月17日 おやつ)

〈材料 4個分〉

- ・小麦粉 60g
- ・ベーキングパウダー 2g
- ・砂糖 16g
- ・バター 20g
- ・牛乳 60cc～
- ・人参 30g
- ・りんごジュース 50cc  
(オレンジジュースでも可)

〈作り方〉

- ①小麦粉とベーキングパウダーは合わせてふるっておきます。
- ②人参はみじん切りにし、りんごジュースで煮ます。
- ③ボウルに軟らかくしたバターを入れて混ぜ、砂糖を加えて更に混ぜます。
- ④牛乳を少しずつ入れて混ぜます。
- ⑤人参と①を入れます。この時、生地が硬いようなら牛乳を足して下さい。
- ⑥アルミカップに入れ、170℃のオーブンで20分程焼きます。



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。