



1月20日～22日



1月20日(月)
《幼児食(以上児)》

◎給食



1月21日(火)
《幼児食(以上児)》

◎給食



1月22日(水)
《幼児食(以上児)》

◎給食



◎おやつ



《離乳食》
(パクパク期)

◎おやつ



《離乳食》
(パクパク期)

◎おやつ



《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。



1月23日～24日



1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



1月24日(金)

《幼児食(以上児)》

◎給食



◎おやつ



《離乳食》
(パクパク期)

◎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。

☆ 今月のおすすめレシピ ☆

◎ごぼう入りハンバーグ
(1月21日 給食)

〈材料 4人分〉

- ・合いびき肉 150g
- ・木綿豆腐 1丁
- ・玉ねぎ 1/2個
- ・ごぼう 40g
- ・パン粉 大さじ2
- ・牛乳(ｽｷﾞﾈｸ) 大さじ2
- ・コンソメ 小さじ1
- ・塩 少々

〈作り方〉

- ①ごぼうは短めのさがぎにし、酢水につけておきます。玉ねぎはみじん切りにし、炒めるもしくは茹で、粗熱をとっておきます。
- ②ボウルに、木綿、パン粉、牛乳、調味料、玉ねぎ、水を切ったごぼうを入れ、混ぜます。(ｽｷﾞﾈｸを使用する時は、水で溶いたものを使用します。)
- ③②に合いびき肉を入れしっかりとこねます。
- ④ハンバーグの形を成形し、フライパンで焼きます。

※そのままのごぼうを入れる事でごぼうの風味とシャキシャキとした食感を感じられ、よく噛んで食べる事が出来ます。



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。