



2月17日～19日



2月17日(月)

《幼児食(以上児)》

◎給食



◎おやつ



《離乳食》
(パクパク期)

◎給食

2月18日(火)

《幼児食(以上児)》

◎給食



◎おやつ



《離乳食》
(パクパク期)

◎給食

2月19日(水)

《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。

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。

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。



2月20日～21日



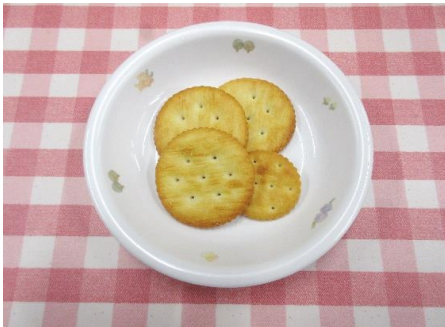
2月20日(木)

《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。

2月21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 ☆

◎ココロ野菜納豆
(2月20日 給食)

〈材料 4人分〉

- ・小粒納豆 1パック
- ・きゅうり 1/2本
- ・大根 3cm程
- ・人参 1/3本
- ・しょうゆ 適量

〈作り方〉

- ①野菜は小さめのココロに切ります。
- ②大根、人参を茹で、柔らかくなったら、きゅうりを入れます。
(園ではきゅうりも加熱しますが、ご家庭では生でも結構です)
- ③ザルにあげたら水で冷やし、水気を切ります。
- ④納豆と野菜を和えて、しょうゆで味付けします。(付属のタレを使っても大丈夫です。)



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。