



3月24日～26日



3月24日(月)

《幼児食(以上児)》

◎給食



◎おやつ



《離乳食》
(モグモグ期)

◎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。

3月25日(火)

《幼児食(以上児)》

◎給食



◎おやつ



《離乳食》
(モグモグ期)

◎給食



◎おやつ

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。

3月26日(水)

《幼児食(以上児)》

◎給食



◎おやつ



《離乳食》
(モグモグ期)

◎給食



◎おやつ

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。



3月27日、28日



3月27日 (木)

《幼児食 (以上児)》

◎給食



◎おやつ



《離乳食》
(モグモグ期)



◎おやつ

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。

3月28日 (金)

《幼児食 (以上児)》

◎給食



◎おやつ



《離乳食》
(モグモグ期)



◎おやつ

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 ☆

◎キャベツと揚げのごま酢和え
(3月18日 給食)

〈材料 4人分〉

- ・キャベツ 1/4玉
- ・きゅうり 1本
- ・薄揚げ 1枚
- ☆酢 大さじ2
- ☆薄口しょうゆ 大さじ1
- ☆砂糖 大さじ1
- ・白すりごま 大さじ1
- ・塩 適量

〈作り方〉

- ①キャベツは1~1.5cm角に切ります。芯の部分は薄切りにします。
- ②きゅうりは、半月の薄切りにします。
- ③薄揚げは、油抜きをし、1~1.5長の短冊切りにします。
- ④鍋に湯を沸かし、キャベツ、薄揚げ、キャベツが好みの硬さになったら、きゅうりを入れ火を通します。
- ⑤火を通した野菜をザルにあげ、水で冷やします。野菜を絞り、水分をしっかり切ります。
- ⑥☆の調味料を合わせて混ぜておき、⑤に入れ和えます。
- ⑦ごまと塩を入れて和え、味を調えます。



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。