



4月3日 (金)



昼食

おやつ



ゆかり御飯
お豆腐ナゲット
お浸し
味噌汁
いちご

ココアケーキ
牛乳

4月3日、園では0歳児の保護者を対象に『離乳食講座』を行いました。
園で提供している離乳食を紹介し、試食もしていただきました。
離乳食から給食とたくさん食べて大きくなってね！

～レシピ紹介～

【 お豆腐ナゲット 】

《材料・子ども5人分》

《作り方》

- 木綿豆腐 150g
- 鶏挽肉 170g
- ガーリックパウダー 少々
- 生姜(絞り汁) 適量
- 玉葱 45g
- マヨネーズ 小1/2
- 塩 一つまみ
- 片栗粉 大1
- 揚げ油 適量

- ①豆腐の水気を切る。
- ②玉葱をみじん切りにする。
- ③豆腐を潰しながら、全ての材料を混ぜ合わせ小判型に成型する。
- ④180℃の油できつね色になるまで揚げる。

～離乳食紹介～

【初期食】



【中期食】



【後期食】

