



サンドイッチ  
さくさくチキン  
マカロニサラダ  
野菜スープ  
カルピスゼリー

誕生会

フレッシュいちごの  
チーズケーキ

麦茶

「さくさくチキン」は、つなぎにマヨネーズを使用し衣には粗く砕いたコーンフレークをパン粉に混ぜています。子どもにも職員も大好きなメニューのひとつです。

～レシピ紹介～ 【さくさくチキン】

《材料》

鶏肉 約200g  
塩・こしょう 少々  
マヨネーズ 大さじ2  
☆パン粉 大さじ2-3  
☆コーンフレーク 25g

《作り方》

- ①鶏肉を食べやすい大きさに切り、塩・こしょうで下味をつける。
- ②コーンフレークは粗く砕き、パン粉と合わせておく。
- ③鶏肉にマヨネーズをつけ、②の衣をつけ、天板に並べる。
- ④180℃に温めたオーブンで約20分焼く。

離乳食【7～8ヶ月頃】

午前食

午後食



パン粥  
鶏肉の煮物  
グリーンサラダ  
コロコロスープ  
いちご



全粥  
しらすの甘酢あん  
和え物  
味噌汁  
バナナ

