

昼食

おやつ



鶏味噌スパゲティ
さっぱりサラダ
完熟トマトのミネストローネ
フルーツポンチ

おかかおにぎりの
涼茶漬け
麦茶

今日の『鶏味噌スパゲティ』は今月の人気No.1メニューです。
今日は浅葱を添えましたが、きゅうりの千切りもよく合います。
子どもにも職員にも大好評のレシピです。

～レシピ紹介～

《材料・幼児5人分》

- スパゲティ 200g
- 鶏挽肉 200g
- 長葱 約1本
- ★生姜 ひとかけ分
- ★味噌 大さじ2
- ★砂糖 大さじ3弱
- ★酒 大さじ1強
- 片栗粉 小さじ1強
- 油 適宜
- 浅葱 3-4本

【鶏味噌スパゲティ】

《作り方》

- ①材料を切る。
長葱(粗みじん切り) 生姜(すりおろし) 浅葱(小口切り)
- ②スパゲティをゆで、麺がくっつかないように少量の油をまぶしておく。
- ③鍋に油をひき、鶏挽肉・長葱を炒める。
- ④肉に火が通ったら、★の調味料で味付け、最後に分量外の水で溶いた片栗粉でとろみをつける。
- ⑤お皿に、スパゲティ→肉味噌→浅葱の順に盛り付け完成。

*甘めの味付けになっていますので、お好みで調整してください。

離乳食【5～6ヶ月頃】

午前食

午後食



お粥ペースト
白身魚ペースト
野菜ペースト
野菜スープ

ミルク

