９月２０日（火）

昼　食

黒糖ロール
秋鮭のグリル
きのこのソテー
人参の冷製ポタージュ
メロン

おやつ

おはぎ

麦茶

今日はお彼岸にちなんで「おはぎ」を提供しました。
あんこは好き嫌いの分かれる食材ですが
日本の伝統的な食を伝えていくためにあえて作っています。

～レシピ紹介～　【 人参の冷製ポタージュ 】

《材料》

人参	40
玉葱	20
油	1.5
牛乳	45
コンソメ	2
シチューミック	6
乾燥パセリ	0.05
オリーブオイル	1.67
食パン	4

《作り方》

離乳食　【 ７～８ヶ月頃 】

午前食

パン粥
煮魚
フレンチサラダ
コーンスープ
メロン

午後食

全粥
煮込みハンバーグ
和え物
味噌汁
梨