



栗御飯
秋刀魚の蒲焼き
出汁巻き卵・五目和え
貝だくさん汁
牛乳寒天

誕生会

ハリネズミのスイートポテト

麦茶

旬の秋刀魚を揚げ、甘辛のたれにからめて提供しました。
魚が苦手な子もパクパクとよく食べてくれるメニューです。
おやつは大人気の「ハリネズミのスイートポテト」です。

～レシピ紹介～ 【秋刀魚の蒲焼き】

《材料》
秋刀魚（三枚卸） 4枚
生姜 少々
片栗粉 適宜
揚げ油 適宜
☆醤油 小さじ1
☆砂糖 大さじ1
☆ガーリックパウダー 少々

《作り方》
①三枚におろした秋刀魚に生姜の絞り汁で臭みをとる。
②片栗粉をつけて油で揚げる。
③鍋に☆を入れひと煮立ちさせる。
④揚げた秋刀魚を③のたれにからめる。

離乳食【7～8ヶ月頃】

午前食

午後食



全粥
かれのいのトマト煮
和え物
味噌汁
巨峰



にゅうめん
肉野菜の煮物
フルーツポンチ

