

昼食

おやつ



スープスパゲティ
ささみのごまドレッシング
添え野菜
フルーツポンチ

ウィンナー春巻き
牛乳

旬のキャベツを使ったスープスパゲティは子どもたちに人気のメニューの一つです。具材はご家庭にあるもので作れます。

～レシピ紹介～

《材料・子ども5人分》

- スパゲティ 200g
- 玉葱 1/2個
- キャベツ 1/8個
- かぶ 1個
- 人参 1/4本
- しめじ 1/2P
- ホールコーン缶 小1缶
- クリームコーン缶 小1/2缶
- グリーンピース 少々
- 牛乳 2カップ
- シチューミックス 適宜
- コンソメ 適宜

【スープスパゲティ】

《作り方》

- ①玉葱(スライス)・キャベツ(1cm角)・かぶ(厚めの色紙切)人参(色紙切)・しめじ(長さ1-2cm)
- ②少なめの水で①の材料を煮る。
- ③ホール・クリームコーン缶・牛乳を加える。
- ④グリーンピースを入れ、コンソメとシチューミックスで味付け。
- ⑤茹でたスパゲティに④をかけて出来上がり。

離乳食【9～11ヶ月頃】

午前食

午後食



軟飯
豆腐ステーキ
野菜煮
味噌汁
りんご



サイコロパン
ささみのクリーム煮
ジュリアンサラダ
コンソメスープ
オレンジ

