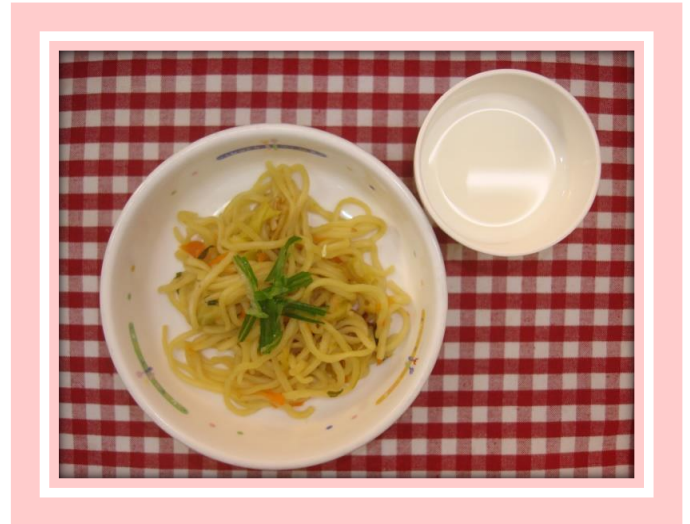


4月18日(火)

昼食

おやつ



バターロール
さつま芋コロッケ
もやしチャンプルー
ミネストローネ
はっさく

塩焼きそば

牛乳

今日のコロッケは揚げない焼きコロッケ。
揚げ油の準備や処理がいらないので
忙しいときにはお勧めのメニューです。

～レシピ紹介～

《材料・子ども5人分》

さつま芋	中1本
豚挽肉	100g
玉葱	1/4個
塩	ひとつまみ
パン粉	大さじ1
マヨネーズ	適宜
パン粉	適宜
乾燥パセリ	適宜

【さつま芋コロッケ】

- ①さつま芋は皮をむき、茹でてつぶす。
- ②みじん切りにした玉葱と豚挽肉を炒める。
- ③①②を合わせて塩で味付ける。
*モソモソするようであれば少量の湯を加えて調整
- ④適当な大きさに広げて上からパン粉をのせて
オープンで焼き色をつける。
- ⑤焼き上がりにお好みでマヨネーズ・ソース・パセリをかける。

離乳食【7～8ヶ月頃】

午前食

午後食



パン粥
さつま芋コロッケ
グリーンサラダ
ミネストローネ
はっさく

全粥
豆腐煮
お浸し
味噌汁
りんご

