



グリンピースのせ人參御飯
鶏肉の香味焼き
ポテトサラダ
清まし汁
果物盛り合わせ

誕生会

プリンアラモード
麦茶

今日は19名のお友だちの誕生会をしました。
誕生会では給食体験も受け付けていますので
ご興味のある方はぜひお問い合わせください。

～レシピ紹介～

《材料・子ども6人分》

- 鶏肉 40g×6枚
- ガーリックパウダー 大さじ3
- 長葱 10cm
- 味噌 小さじ5
- 砂糖 大さじ1
- 醤油 小さじ1
- みりん 小さじ1
- ごま油 小さじ2

【鶏肉の香味焼き】

《作り方》

- ①長葱を粗みじん切りにし、水にさらす。
- ②水気を切った①と調味料を合わせ、肉をつける。
- ③シートを引いた天板に肉を並べ、オーブンで焼く。

離乳食【9～11ヶ月頃】

午前食

午後食



軟飯
鶏のそぼろ煮
お浸し
味噌汁
メロン



サイコロパン
たらの洋風煮
野菜サラダ
コンソメスープ
すいか

