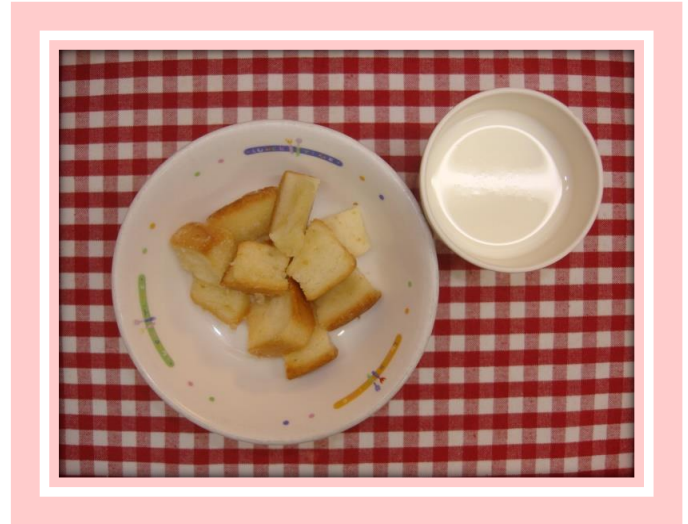


7月20日(木)

昼食

おやつ



御飯  
鮭の塩麴焼き  
刻み昆布の炒り煮  
貝だくさん汁  
オレンジ

キャラメルトースト

牛乳

鮭の塩麴焼きは、市販の塩麴に漬けて焼くだけのお手軽メニューです。初めてのメニューですが、子どもたちにも好評でした。

～レシピ紹介～

《材料・子ども5人分》

鮭 40g×5切  
塩麴 \*20-30g

【鮭の塩麴焼き】

《作り方》

- ①鮭を塩麴に漬け込む。
- ②フライパンやオーブンを使用して焼く。

\*塩麴はメーカーにより塩分量などが異なりますのでご自宅で加減をしてください。

離乳食【7～8ヶ月頃】

午前食

午後食



全粥  
かれのい味噌煮  
お浸し  
味噌汁  
オレンジ



パン粥  
豚肉のそぼろ煮  
野菜サラダ  
ミルクスープ  
すいか

