



アルファ米・五目御飯
 つるつる高野豆腐
 お浸し
 味噌汁
 ぶどう

シャーベット
 ウエハース
 麦茶

今日は災害備蓄品のアルファ米を提供しました。
 幼児クラスは実際に調理の様子を見学し、
 防災の意識が高まりました。

～レシピ紹介～

《材料・子ども5人分》

- 高野豆腐 3枚
- 片栗粉 大さじ4
- 揚げ油 適宜
- ☆醤油 大さじ1
- ☆みりん 大さじ1
- ☆砂糖 大さじ1
- ☆水 1/2カップ

【つるつる高野豆腐】

《作り方》

- ①高野豆腐を戻し、水気を絞ってから4等分に切る。
- ②①に片栗粉をつけて油で揚げる。
- ③☆の調味料を鍋でひと煮立ちさせる。
- ④②揚げた高野豆腐を③のたれにからめてできあがり。

離乳食【9～11ヶ月頃】

午前食

午後食



軟飯
 炒り豆腐
 和え物
 味噌汁
 ぶどう



サラダそうめん
 ささみのトマト煮
 オレンジゼリー

