



鶏味噌スパゲティ
さっぱりサラダ
貝たくさんスープ
フルーツポンチ

おにぎりの涼茶漬け

麦茶

甘めの鶏味噌が子どもに大人気！
スパゲティ以外の麺にもよく合いますよ。

～レシピ紹介～

《材料》

スパゲティ	100g
鶏挽肉	100g
長葱	1/3本
☆生姜	少々
☆味噌	大さじ1
☆砂糖	小さじ2
☆酒	大さじ1/2
片栗粉	小さじ1/2
油	適宜

【鶏味噌スパゲティ】

《作り方》

- ① 油をひいた鍋で粗みじん切りにした長葱と鶏挽肉を炒める。
- ② 肉に火が通ったら、☆の調味料で味付け
- ③ 最後に水溶き片栗粉でとろみをつける。
- ④ 茹でたスパゲティに肉味噌とお好みで青菜・浅葱・きゅうり（せん切り）などを添えて完成。

離乳食【9～11ヶ月頃】

午前食

午後食



五目そうめん

肉団子

フルーツポンチ



軟飯

納豆和え

野菜スティック

味噌汁

ぶどう

