

11月28日 (火)

昼食

おやつ



野菜たっぷりタンメン

おかかチャーハン

春巻き

フルーツポンチ

麦茶

今日のタンメンには具がたっぷり！
豚肉・白菜・人参・もやし・長葱・にら
いつもは少し苦手な野菜もパクパク食べてくれていました。

～レシピ紹介～

《材料・作りやすい分量》

- 春巻きの皮 10枚
- ハム 6枚
- 卵 4個
- マヨネーズ 大さじ5
- 揚げ油 適宜

【春巻き】

《作り方》

- ①ゆで卵を作り、フォーク等で粗くつぶす。
- ②ハムは長さを1/2にし、千切りにする。
- ③卵・ハム・まよネーズを合わせる。
- ④春巻きの皮で③の具を包み、油で、表面がきつね色になるまで揚げる。

離乳食【9～11ヶ月頃】

午前食

午後食



煮込みうどん

納豆和え

フルーツポンチ



軟飯

豚肉のみぞれあんかけ

かぼちゃの甘煮

味噌汁

梨

