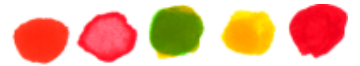




7月13日 (金)



昼食

おやつ



梅御飯
さくさくチキン
切干大根サラダ
具だくさん汁
果物二種

誕生会

オレンジケーキ

麦茶

いつもの切干大根を煮物ではなくサラダで提供。
違和感を感じるかもしれませんが子どもたちから好評で
みのりの人気メニューの一つです。

～レシピ紹介～

【切干大根サラダ】

《材料・作りやすい分量》

切干大根	15g
きゅうり	1本
もやし	1/3袋
竹輪	小1本
☆酢	小さじ2
☆醤油	大さじ1
☆砂糖	小さじ4
☆ごま油	小さじ1
赤ピーマン	適宜

《作り方》

- ①材料を刻む。
 - ・切干大根（ぬるま湯で戻して2-3cm）
 - ・きゅうり（せん切）
 - ・もやし（2-3cmに折る→茹でる）
 - ・竹輪（半月切→茹でる）
- ②☆の調味料を合わせる。
- ③すべての材料を合わせる。
- ④お好みで赤ピーマン千切りなどを添える。

離乳食 【9～11ヶ月頃】

午前食



軟飯
ふんわり豆腐
和え物
味噌汁
すいか

午後食



煮込みうどん
たらのコンソメ煮
オレンジゼリー

