



2月2日 (金)



昼食

おやつ



オニライス
 鰯の蒲焼き
 せんきゃべツ
 具だくさん汁
 みかん

鬼まんじゅう
 麦茶

今日は節分メニューの『オニライス』『鰯の蒲焼き』『鬼まんじゅう』です。
 オニライスは御飯にとんがりコーンや野菜で鬼の顔を作りました。
 子ども自身で鬼の顔を作り、それぞれ違う表情の鬼ができて子どもたちも大喜びです。

～レシピ紹介～

＜ 材料:作りやすい分量 ＞

さつまい	200g
小麦粉	140g
ベーキングパウダー	小1/2
砂糖	50g
牛乳	100g

【 鬼まんじゅう 】

＜ 作り方 ＞

- ①さつまいはよく洗い、皮付きのまま1cm角に切り水にさらしてからザルにあげておく。
- ②小麦粉・ベーキングパウダー・砂糖を振るい、牛乳を入れて混ぜる。
- ③②に①のさつまいを入れて混ぜ合わせる。
- ④アルミカップに生地を流し入れて、蒸気のあがった蒸し器で15分蒸す。
- ⑤竹串を刺してみ、生地がついてこないようなら出来上がり。

離乳食 【 9～11ヶ月頃 】

午前食

午後食



軟飯
 しらす炒め
 お浸し
 味噌汁
 みかん

サイコロパン
 コールスロー
 野菜スープ

