



9月1日 (木)



昼食

おやつ



秋の香丼
 鶏肉の香味焼き
 添え野菜
 味噌汁

誕生会

梨のキャラメルケーキ

麦茶

オレンジセリー カルピスソース

残暑の厳しい時期ですが、給食では秋を感じる献立です。
 おやつのケーキには梨のコンポートと
 皮まで食べられる《シャインマスカット》と秋の味覚を添えました。

～レシピ紹介～

《材料・子ども6人分》

- 鶏肉 40g×6枚
- ★長葱 1本
- ★ガーリックパウダー 小さじ1
- ★味噌 大さじ1
- ★砂糖 大さじ5
- ★醤油 小さじ3/4
- ★みりん 小さじ3/4
- ★ごま油 大さじ1/2

【鶏肉の香味焼き】

《作り方》

- ①長葱はみじん切りにし、水にさらす。
- ②水気を切った長葱から★の調味料を合わせ、肉を漬け込む。
- ③約15分～20分後、オープンもしくはフライパンで焼く。
- ④中までしっかり火が通ったらでき上がり。

離乳食【9～11ヶ月頃】

午前食

午後食



軟飯
 そぼろ煮
 和え物
 味噌汁
 メロン



サイコロパン
 白身魚のムニエル
 グリーンサラダ
 ココロスープ
 オレンジ

