

5月22日 (火)

昼食



春の炊き込み御飯
鶏肉の変わり焼き
ごぼうサラダ
お吸い物
牛乳寒天

おやつ



誕生会

フルーツケーキ

麦茶

【鶏肉の変わり焼き】は
みのりの人気ベスト10に入るメニューです。
つなぎにマヨネーズ・衣には乾燥マッシュポテトを使用し
簡単においしくできますのでぜひお試しください。

～レシピ紹介～

《材料・作りやすい分量》

鶏肉	200g
塩・こしょう	少々
マヨネーズ	大さじ4
乾燥マッシュポテト	適宜
乾燥パセリ	適宜

【鶏肉の変わり焼き】

《作り方》

- ①鶏肉を食べやすい大きさに切り、塩・こしょうで下味をつける。
- ②肉にマヨネーズを絡めて、乾燥マッシュポテトをつける。
- ③シートをひいた天板に肉を並べ、中までしっかり火を通す。
- ④お好みで乾燥パセリ等をふりかける。

離乳食 【7～8ヶ月頃】

午前食



グリンピース全粥
あんかけ豆腐
ジュリアンサラダ
清まし汁
メロン

午後食



冷やしうどん
白身魚の煮付け
フルーツポンチ

