

昼食



おやつ



秋の香丼  
 鶏肉の味噌漬け焼き  
 添え野菜  
 清まし汁  
 オレンジゼリーカルピスソース

誕生会

梨のキャラメルケーキ  
 麦茶

ごぼう・れんこん・きのこ・栗・イチョウ型の人参・梨  
 ぶどう（シャインマスカット・長野パープル）など  
 実りの秋を感じる丼とおやつを作りました。

～レシピ紹介～

《材料・作りやすい分量》  
 鶏もも肉 200g  
 ☆味噌 大さじ1  
 ☆砂糖 大さじ1  
 ☆醤油 小さじ1弱  
 ☆みりん 小さじ1  
 ☆ごま油 小さじ1強

【鶏肉の味噌漬け焼き】

《作り方》  
 ①鶏肉を食べやすい大きさに切る。  
 ②☆の調味料を混ぜ合わせる。  
 ③②☆の調味料に①肉を15-30分程漬ける。  
 ④天板にオーブンシートをひき、180℃で15-25分焼く。

離乳食【7～8ヶ月頃】

午前食



全粥  
 鶏そぼろ  
 お浸し  
 けんちん汁  
 オレンジ

午後食



パン粥  
 たらのおろし煮  
 野菜サラダ  
 コンソメスープ  
 メロン

