

8月21日 (水)

昼食

おやつ



ごぼうピラフ
デミグラスソースハンバーグ
オニオンドレッシングサラダ
野菜スープ
パイナップルゼリー

フルーツパフェ
麦茶

8月の誕生会メニューです。
普段とは少し違ったメニューや盛りつけに
子どもたちも喜んで食べてくれました。

～レシピ紹介～
《 材料・子ども5人分 》
御飯 小茶碗5杯分
ごぼう 35g
ベーコン 薄切り2枚
有塩バター 10g
コンソメ 少々
醤油 小1
乾燥パセリ 少々

【ごぼうピラフ】

- ①ごぼうはさがきにして5分程酢水に浸けておく。
ベーコンは短冊切りにする。
- ②有塩バターでごぼうとベーコンを炒める。
- ③ごぼうが柔らかくなったら御飯を加えて混ぜ炒めてコンソメ・醤油で味付けをする。
- ④皿に盛り、上から乾燥パセリをかける。

離乳食 【5～6ヶ月頃】

午前食

午後食



お粥ペースト
豆腐ペースト
野菜ペースト
野菜スープ
オレンジ

ミルク

