

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

