

昼食

おやつ



御飯
 干草焼き
 切干大根煮
 味噌汁
 ぶどう

キャラメルトースト
 牛乳

干草焼きには野菜がたっぷり入っていてふんわり柔らかい食感です
 普段の卵焼きとは違ってお野菜が入っている！と言って
 子どもたちも興味を示してくれます。

～レシピ紹介～
 ≪ 材料・子ども5人分 ≫
 8枚切り食パン 3枚
 有塩バター 25g
 砂糖 大1

【キャラメルトースト】
 ①食パンを5×5に切る
 ②バターを湯銭で溶かす。
 ③切った食パンに溶かしバターと砂糖をからめ
 鉄板に広げて180℃のオーブンで7分焼く。

離乳食【9～11ヶ月頃】

午前食

午後食



軟飯
 炒り豆腐
 根菜煮
 味噌汁
 ぶどう



五目うどん
 鶏そぼろ煮
 オレンジゼリー

