

12月13日 (金)

昼食

おやつ



リースライス
鶏肉の変わり焼き
あとひきごぼう
ジュリアンスープ
カルピスゼリー



フルーツタルト

麦茶

12月の誕生会メニューです。
リースライスは見た目も可愛く飾り付けします♪
子どもに人気のメニューで「かわいい!」と喜んでくれます。

～レシピ紹介～

《 材料・3合分 》

- | | | |
|---|----------|------|
| ① | 米 | 3合 |
| | パプリカパウダー | 小1 |
| | コンソメ | 少々 |
| ② | ケチャップ | 大6 |
| | 有塩バター | 大1弱 |
| | 玉葱 | 120g |
| | 人参 | 50g |
| ③ | 上新粉 | 大1 |
| | 牛乳 | 220g |
| | 塩 | 少々 |
| | コンソメ | 少々 |
| ④ | グリーンピース | 適量 |
| | 人参 | 適量 |

【リースライス】

- ① 米を研ぎ30分程浸水させたら①をあわせて炊く。
- ② ②の玉葱・人参はみじん切りにしてバターで炒めてケチャップで味をつける。
- ③ ③の材料をすべて混ぜ合わせ火にかける。
弱火で加熱しながらとろみがつくまで混ぜ続けホワイトソースを作る。
- ④ ④の人参を好きな形に型抜きする。グリーンピースと人参は茹でておく。
- ⑤ ①と②を合わせてドーナツ形に盛り付ける。
真ん中に③のホワイトソースをよそい、グリーンピースと人参で飾り付ける。

離乳食 【9～11ヶ月頃】

午前食

午後食



軟飯
白身魚の照り焼き
根菜煮
味噌汁
バナナ



スティックパン
大根のそぼろあんかけ
グリーンサラダ
コンソメスープ
柿

