



6月2日 (火)



昼食

おやつ



バターロール
 じゃが豚ボール
 ツナサラダ
 コンソメスープ
 アメリカンチェリー

ココロ厚揚げ

牛乳

「じゃが豚ボール」はから揚げとは一味違う、ホクホクしたじゃが芋がアクセントになっています。またじゃが芋のおかげでボリューム満点食べ応えがあります。ぜひお試しください。

～レシピ紹介～

《 材料：5人分 》

豚挽肉	200g
じゃが芋	150g
玉葱	1/4個
生姜	少々
ガーリックパウダー	一つまみ
片栗粉	小2
醤油	大1
酒	小1
揚げ油	適量
☆小麦粉・片栗粉	大1と小1・小1

【じゃが豚ボール】

- ①じゃが芋は小さめのサイコロに切り、水にさらしておく。玉葱、生姜はすりおろす。
- ②肉ダネに☆以外の材料を加えて混ぜ合わせる。
- ③一口大のお団子状にし、小麦粉・片栗粉を合わせた衣をお団子の周りにまぶし、揚げていく。
- ④こんがり色がついたら出来上がりです。

離乳食【9～11ヶ月頃】

午前食

午後食



スティックパン
 肉じゃが
 グリーンサラダ
 コンソメスープ
 りんご



軟飯
 味噌汁
 白身魚のムニエル

