

9月18日（金）

昼食

おやつ



秋の香丼

鶏肉の味噌漬け焼き

添え野菜

清まし汁

オレンジゼリーカルピスソース

梨のキャラメルケーキ

麦茶

今回は、お肉を使っていますが白身魚でもおいしく頂けます。
漬け置きをすることで味が染み込みよりおいしくなります。

～レシピ紹介～

《材料：子ども5人分》

鶏もも肉	40g×5枚
味噌	大さじ1
砂糖	小さじ1
醤油	小さじ1
みりん	小さじ1
ごま油	小さじ1

【鶏肉の味噌漬け焼き】

- ①調味料をすべて合わせておく。
- ②鶏肉に①を漬け込む。
- ③180℃のオーブンで約20分焼く。

離乳食【7～8ヶ月頃】

午前食

午後食



全粥
鶏そぼろ
お浸し
けんちん汁
オレンジ

ミルク

