



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

フルーツケーキ

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をしています。
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:子ども5人分 ＞

鶏もも肉	40g×5
食塩	少々
マヨドレ (卵不使用)	大3強
乾燥マッシュポテト	30g
乾燥パセリ	少々

【鶏肉の変わり焼き】

- ①オーブンを180℃に温めておく。
- ②鶏もも肉に食塩で下味をつける。
- ③全体にマヨドレを和える。
- ④乾燥マッシュポテトを周りにまぶす。
- ⑤鉄板に並べて15分焼く。
- ⑥上からパセリををかけて完成。

離乳食 【7～8ヶ月頃】

午前食



全粥
煮込みチキン
根菜煮
味噌汁
バナナ

