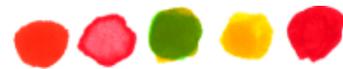




12月17日 (木)



昼食

おやつ



バターロール
豆腐ハンバーグ
三色野菜のナムル
とろとろ白菜のスープ
りんご

里芋の唐揚げ

牛乳

とろとろ白菜のスープは片栗粉でとろみをつけています。
とろみをつけることで、冷めにくくなっています。
寒い季節にオススメのスープになります。

～レシピ紹介～
◀ 材料:子ども5人分 ▶

【里芋の唐揚げ】

里芋 300g
醤油 大1
酒 小2
生姜(絞り汁) 小1
片栗粉 適量
揚げ油 適量

①里芋の皮をむき、一口大に切る。
②切った里芋を茹でる。
③調味料を合わせておく。
④茹で上がった里芋を調味料に漬け込む。
⑤片栗粉をまぶし、油で揚げる。

離乳食【9～11ヶ月頃】

午前食

午後食



スティックパン
まご焼
三色ナムル
野菜スープ
りんご

軟飯
根菜煮
味噌汁

