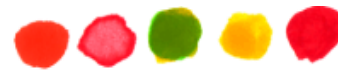




12月17日 (木)



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
 まさご焼き
 三色ナムル
 野菜スープ
 りんご

軟飯
 根菜煮
 味噌汁

