１月１４日（木）

昼　食



お赤飯
松風焼き
栗きんとん
清まし汁
紅白なます
つぶつぶみかんのゼリー

おやつ



いちごのスティックケーキ

麦茶

１月の誕生会メニューです。
「松風焼き」は和菓子の松風のような見た目をした料理の事で
おせち料理としても使われています。

～レシピ紹介～

≪　材料：子ども５人分　≫

鶏ひき肉	２００ｇ
玉葱	１５ｇ
長葱	１５ｇ
味噌	２０ｇ
砂糖	１３ｇ
みりん	８ｇ
酒	８ｇ
パン粉	３０ｇ
牛乳	３０ｇ
白炒りごま	５ｇ
黒炒りごま	１０ｇ

【 松風焼き 】

①野菜の下準備
　玉葱・・・みじん切り　長葱・・・粗みじん切り
②ごま以外の材料をすべて混ぜ合わせる。
③天板にオーブンシートを引いて
　厚さ１㎝くらいにし四角く形を作る。
④ごまを２色合わせ、③の上にまんべんなくふる。
⑤１８０℃で１５分～２０分焼く。
⑥食べやすい大きさに切り分ける。

離乳食　【 ９～１１ヶ月頃 】

午前食



軟飯
ささみのうま煮
華風和え
味噌汁
いちご

午後食



五目うどん
オレンジゼリー

