

昼食

おやつ



みのり風釜飯
小松菜のおかか和え
味噌汁
いよかん



アップルパイ
牛乳

「アップルパイ」は子供たちに人気なメニューです。
パイシートでも出来ますが、餃子の皮の方が手軽に作る事が出来ます。
お子様と楽しく作ることが出来る一品です。

～レシピ紹介～
《材料：子ども5人分》
餃子の皮 10枚
りんご 1個
砂糖 大2弱
揚げ油 適量

【アップルパイ】

- ①りんごを8等分に切り、芯を取る。
皮がついたままスライスする。
- ②切ったりんごと砂糖を鍋に入れ
りんごが柔らかくなるまで煮る。
- ③餃子の皮に煮たりんごをのせて包む。
(餃子の皮の縁に水をつけ中身が出ないように)
- ④180℃の油で軽く色がつくまで揚げる。

離乳食 【9～11ヶ月頃】

午前食

午後食



軟飯
まさご焼き
和え物
味噌汁
いよかん



パン粥
野菜サラダ
コンソメスープ

