



3月2日 (火)



昼食

おやつ



ちらし寿司
 鯖の西京焼き風
 あとひきごぼう
 菜の花の和え物
 清まし汁
 みかん

デコレーションケーキ

麦茶

3月の誕生会メニューです。
 「菜の花の和え物」「鯖の西京焼き」は、春を感じるメニューです。
 「あとひきごぼう」とともに人気メニューです。

～レシピ紹介～

【菜の花の和え物】

≪ 材料・子ども5人分 ≫

菜の花 125g
 醤油 小1弱
 砂糖 小1

①菜の花を2cmに切る。
 ②切った菜の花は茹でておく。
 ③醤油と砂糖で味付けをする。

離乳食【9～11ヶ月頃】

午前食

午後食



御飯
 しらす和え
 野菜炒め
 味噌汁
 みかん



ステックパン
 グリーンサラダ
 ジュリアンスープ

