



# 3月4日 (木)



昼食

おやつ



黒米御飯  
 海老フライ・塩唐揚げ  
 フライドポテト  
 小松菜と人参のお浸し  
 味噌汁  
 果物三種

バナナパフェ

麦茶

今日は卒園する園児のおわかれ会。  
 海老フライ・塩唐揚げ・フライドポテトなど、子どもたちの好きなメニューを入れました。みんなモリモリ食べていました。

### ～レシピ紹介～

#### ◀ 材料・作りやすい分量 ▶

- 鶏もも肉 1/2枚
- クレイジーソルト 大2・1/2
- にんにく(すりおろし) 適量
- 玉葱(すりおろし) 少々
- 鶏がらだし 小1
- ごま油 大1
- 片栗粉 適量
- 小麦粉 適量
- 揚げ油 適量

#### 【塩唐揚げ】

- ①肉は食べやすい大きさにきり、ごま油以外の調味料で漬けておく。
- ②15分ほど漬けたら、ごま油を加える。
- ③片栗粉と小麦粉を合わせ肉にまぶす。
- ④余分な粉は落とし、揚げていく。

## 離乳食【9～11ヶ月頃】

午前食

午後食



軟飯  
 あんかけ団子  
 お浸し  
 味噌汁  
 果物



スティックパン  
 野菜スティック  
 コンソメスープ

