

昼食

おやつ



人参御飯  
豚肉の南蛮漬け  
ポテトサラダ  
清まし汁  
アセロラゼリー

フレッシュいちごの  
チーズケーキ  
  
麦茶

今年初めての誕生会メニューです。  
人参と一緒に炊くことでキレイなオレンジ色の炊き込み御飯になります。  
全部子どもたちに大人気のメニューです。

～レシピ紹介～

《 材料:米2合分 》  
精白米 2合  
人参 1/2本  
コンソメ 小2  
浅葱またはパセリ粉 適量

【人参御飯】

- ①精白米を研いで浸水されておく。
- ②人参はフードプロセッサーでみじん切りにする。
- ③水を2合の目盛りに合わせ、人参とコンソメを入れて炊く。
- ④出来上がりに彩りで、浅葱またはパセリ粉をのせて出来上がり。

離乳食 【9～11ヶ月頃】

午前食

午後食



軟飯  
肉じゃが  
お浸し  
味噌汁  
いちご



スティックパン  
野菜スープ  
さつま芋サラダ

