

6月10日(木)

昼食

おやつ



稲荷御飯
鶏肉の味噌漬け焼き
ひじきサラダ
清まし汁
果物盛り合わせ

フルーツゼリー

麦茶

6月の誕生会メニューです。
鶏の味噌漬け焼きは、漬け置きすることで
味が染み込みおいしくなります。

～レシピ紹介～

《 材料：子ども5人分 》

鶏もも肉	40×5
味噌	大1
砂糖	小1
醤油	小1
みりん	小1
ごま油	小1
ガーリックパウダー	適量
長葱	15g

【 鶏肉の味噌漬け焼き 】

- ①長葱を粗みじん切りにし、水にさらし辛みを取る。
- ②調味料を合わせ、葱は絞ってから入れる。
- ③鶏もも肉を②につけ10分程おく。
- ④180℃のオーブンで12～15分焼く。
フライパンで焼いてもできます。

離乳食 【 9～11ヶ月頃 】

午前食

午後食



軟飯
豆腐の味噌煮
煮浸し
味噌汁
すいか



スティックパン
コンソメスープ
野菜サラダ

