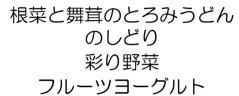
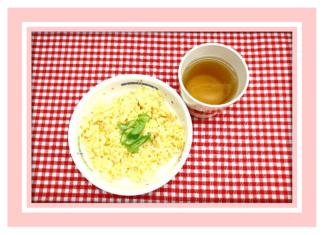
●●● 11月8日 (月) ●●●●

おやつ 凮







ツナピラフ 麦茶

のしどりはけしのみやごまを乗せればお正月の松風焼きになります。 縁起の良い食べ物になり、華やかになります。 フライパンで両面焼けば、家庭でも簡単に作ることができます。

~レシピ紹介~ ≪ 材料・子ども5人分 ≫

【のしどり】

175g 鶏挽肉 40g 玉葱 65g 長葱 生姜

5g 醬油 大1強 砂糖 大1と小1/2 小2 酒 パン粉 大2 適量 油 揚げ油

①玉葱と長葱はみじん切りにする。

②生姜はすりおろして絞る。

③鶏挽肉、玉葱、長葱に生姜のしぼり汁と 醬油、砂糖、酒、パン粉を入れて混ぜ合わせる。

④天板に油をぬり、③を平たく伸ばして

180℃15分焼く。

⑤四角形に切り分けて、皿に盛る。

離乳食 【 9~11ヶ月頃 】

午前食

午後食



うどん のしどり バナナヨーグルト



軟飯 お浸し 味噌汁

