



バターロール
 豚肉のスタミナ焼き
 大根サラダ
 野菜スープ
 オレンジ

油揚げのツナマヨ焼き
 牛乳

『油揚げのツナマヨ焼き』は油揚げの上にツナマヨをのせてオープンで焼くのでサクサクとしておいしいですよ。子どもたちはおやつに、大人はおつまみにピッタリです！

～レシピ紹介～

＜ 材料：子ども4人分 ＞

| | |
|-------|------|
| 油揚げ | 2枚 |
| ツナ | 50g |
| マヨネーズ | 大1/2 |
| 醤油 | 小1/2 |
| みりん | 小1 |
| 砂糖 | 少々 |
| かつお節 | 2g |
| 乾燥パセリ | 少々 |

【油揚げのツナマヨ焼き】

- ①ツナ缶を開けて油を切っておく。
- ②①にマヨネーズ・醤油・砂糖・みりん・かつお節を入れて混ぜる。
- ③油揚げの上に②をのせる。
- ④170℃に温めたオープンで5分焼く。
- ⑤仕上げに乾燥パセリを上からかけて、食べやすい大きさに切って皿に盛る。

離乳食 【9～11ヶ月頃】

午前食

午後食



スティックパン
 納豆入りマッシュポテト
 大根サラダ
 野菜スープ
 オレンジ

軟飯
 煮浸し
 味噌汁

