



2月3日 (木)



昼 食

おやつ



オニライス
鰯の蒲焼き
せんキャベツ
具だくさん汁
みかん

鬼まんじゅう

牛乳

今日は節分メニューです。それぞれのパーツを子ども自身で好きなように飾り付けて鬼の顔を作りました。個性豊かな鬼ができました。

～レシピ紹介～

《 材料：子ども6人分 》

米	2合
人参	85g
鶏がらだし	大1
ウインナー	6本
刻みのり	適量
甘納豆	6個
人参	12g
隠元	3本

【オニライス】

- ①お米は研いで30分程、浸水させておく。
- ②人参は細かくみじん切りにする。
- ③お米を炊飯器の表示通りの水加減にして鶏がらだしを入れ混ぜて、人参を入れて炊く。
- ④ウインナー(角)…斜め半分 刻みのり(髪)
甘納豆(目)…横半分 人参(口)…小さめスティック
隠元(眉毛)…4等分
- ⑤ウインナーと人参は火を通しておく。
- ⑥皿に炊けた御飯を丸い形に整える。
- ⑦それぞれのパーツを好きなように飾り付ける。

離乳食 【 9～11ヶ月頃 】

午前食

午後食



軟飯
白身魚の照り焼き
根菜煮
味噌汁
みかん



スティックパン
フレンチサラダ
野菜スープ

