4月21日(木)

昼　食

バターロール
照り焼きチキン
フレンチサラダ
新玉葱のスープ
あまなつ

おやつ

にゅうめん

麦茶

新玉葱は、３～４月に収穫する玉葱の総称です。
収穫後、乾燥をさせずに出荷するため、みずみずしくやわらかく
玉葱特有の辛みが少ないのが特徴です。
新玉葱がたっぷり入った季節のスープで春をおいしく味わいましょう！

～レシピ紹介～

≪　材料・子ども４人分　≫

新玉葱	１３０ｇ
人参	５０ｇ
ベーコン	３０ｇ
浅葱	適量
コンソメ	小１強
水	５２０ｇ

【 新玉葱のスープ】

①新玉葱…スライス　　ベーコン…短冊
　人参…色紙　　浅葱…小口切り
②浅葱以外の野菜を煮る。
③野菜がやわらかくなったらコンソメで味を整える。
③最後に浅葱を上に盛りつける。

離乳食　【 ９～１１ヶ月頃 】

午前食

スティックパン
しらすの野菜あんかけ
フレンチサラダ
新玉葱のスープ
あまなつ

午後食

軟飯
味噌汁
和え物