



混ぜご飯
鶏肉の変わり焼き
ごぼうサラダ
清まし汁
オレンジゼリー

フルーツケーキ
麦茶

5月の誕生会メニューです。
「鶏肉の変わり焼き」は鶏肉のまわりに乾燥マッシュポテトをつけて焼いた少し変わった一品です。

～レシピ紹介～
《材料：子ども5人分》

【鶏肉の変わり焼き】
《作り方》

鶏もも肉 40g×5
塩 少々
マヨネーズ(マヨドレ) 大2強
乾燥マッシュポテト 30g

- ①オーブンを180℃に温めておく。
- ②鶏肉に塩で下味をつける。
- ③全体にマヨネーズをつけてまわりに乾燥マッシュポテトをつける。
- ④天板に並べて、15分程焼く。

離乳食【7～8ヶ月頃】

午前食

午後食



全粥
しらす煮
ジュリアンサラダ
清まし汁
いちご

ミルク

