



焼きそば
唐揚げ
フライドポテト
野菜スープ
フルーツゼリー
あんぱんまんジュース

焼きとうもろこし
麦茶

今年のおまつりごっこは、はっぴを着ておみこしを担ぎ
わっしょいわっしょいと園の中を練り歩きました。
バック詰めした給食はおまつり気分を盛り上げてくれます。

～レシピ紹介～

《材料・子ども5人分》

| | |
|-------|------|
| 蒸し中華麺 | 300g |
| キャベツ | 130g |
| 人参 | 35g |
| もやし | 75g |
| ピーマン | 20g |
| 豚肉 | 55g |
| 油 | 適量 |
| 粉末ソース | 15g |
| 青のり | 適量 |

【 焼きそば 】

《作り方》

- ①材料を切る。
キャベツ→1cmの四角 人参→千切り
もやし→折る ピーマン→千切り
- ②フライパンに油を入れ、豚肉を炒める。
- ③豚肉に火が通ったら、野菜を加える。
- ④野菜にも火が通ったら、麺を加える。
- ⑤粉末ソースを入れ味を付ける。
- ⑥皿に盛り、彩りに青のりをかける。

離乳食 【 9～11ヶ月頃 】

午前食

午後食



冷やしうどん
ふんわり豆腐
フルーツポンチ



軟飯
味噌汁
お浸し

