



梅御飯
とり天
切干大根のサラダ
貝だくさん汁
果物二種（すいか・バナナ）

オレンジケーキ
麦茶

今月の誕生日会献立は暑い日でも食べやすいさっぱりとした梅御飯ととり天に甘辛のタレをかけた子どもたちに人気のメニューです。おやつのケーキもオレンジ味でとってもさわやかです♪

～レシピ紹介～

【材料：子ども5人分】

A	鶏もも肉	200g	C	醤油	小1
	醤油	大1		砂糖	小1
	酒	大1		みりん	少々
	生姜の絞り汁	4g		水	60g
B	小麦粉	58g		片栗粉	小1
	片栗粉	13g			
	ベーキングパウダー	1g			
	食塩	少々			
	油	小1/2			
	水	70g			
	揚げ油	適量			

【とり天】

《作り方》

- ①鶏もも肉を一口大に切り、Aの調味液に10分程漬ける。
- ②Bを混ぜ合わせ衣をつくる。
- ③Cを鍋に入れ沸騰させる。
片栗粉に分量外の水を入れてとろみをつけタレを作る。
- ④①の鶏肉に②の衣をつけて、180℃の油で揚げる。
- ⑤皿に盛り、仕上げに③のタレをかける。

離乳食【5～6ヶ月頃】

午前食



お粥ペースト

野菜ペースト

野菜スープ

