

10月4日 (火)

昼食

おやつ



ロールパン
ポテトグラタン
人参ドレッシングサラダ
コロコロスープ
巨峰

にゅうめん

麦茶

「人参ドレッシング」は人参が嫌いな人でも食べる事ができるように
茹でています。サラダだけでなく茹でたお肉にもよく合います。
オレンジ色のきれいなドレッシングです。

～レシピ紹介～
《材料：作りやすい分量》

【人参ドレッシング】
《作り方》

人参 1本
玉葱 1/4個
サラダ油 大4
醤油 大2弱
酢 大3弱
砂糖 大2
みりん 大1

①人参は軟らかく茹でて、すりおろす。
玉葱もすりおろして水にさらす。
②みりんは加熱してアルコールを飛ばす。
③調味料と①②をよく混ぜ合わせる。

離乳食 【9～11ヶ月頃】

午前食

午後食



スティックパン
炒り豆腐
人参サラダ
コンソメスープ
巨峰



軟飯
ささみの野菜あんかけ
味噌汁

