



お赤飯
松風焼き
栗きんとん
紅白なます
清まし汁

いちごのスティックケーキ

牛乳

つぶつぶみかんのゼリー

1月の誕生会メニューです。「松風焼き」は表面にはケシの実で飾ります。園ではごまを使用しています。裏面には何もついていないことから「裏がない」=「正直に生きていこう」という願いが込められています。

～レシピ紹介～

《材料：子ども5人分》

鶏ひき肉	200g
玉葱	15g
長葱	15g
味噌	20g
砂糖	小4
みりん	大1/2
酒	大1/2
パン粉	30g
豆乳(牛乳)	30g
白いりごま	5g
黒いりごま	10g

【松風焼き】

《作り方》

- ①玉葱…みじん切り、長葱…粗みじん切りにする。
- ②炒りごま以外の材料を全て混ぜ合わせる。
- ③天板にオープンシートを引いて厚さ1cmくらいにし四角く形を作る。
- ④ごまを2色合わせ、③の上에만べんなくふる。
- ⑤180℃で15～20分焼く。
- ⑥食べやすい大きさに切り分ける。

離乳食【9～11ヶ月頃】

午前食

午後食



軟飯
ささみのうま煮
華風和え
味噌汁
いちご



五目うどん
オレンジゼリー

