



2月3日 (金)



昼食

おやつ



オニライス
 鰯の蒲焼き
 せんキャベツ
 具だくさん汁
 バナナ

鬼まんじゅう

麦茶

節分メニューの『オニライス』『鰯の蒲焼き』『鬼まんじゅう』です。
 オニライスは御飯にウインナーや野菜で鬼の顔を子ども自身で作ります。
 それぞれ違う表情の鬼ができ、子どもたちも大喜びです！

～レシピ紹介～

《材料・作りやすい分量》

| | |
|-----------|------|
| さつまいも | 200g |
| 小麦粉 | 140g |
| ベーキングパウダー | 小1/2 |
| 砂糖 | 50g |
| 豆乳(牛乳) | 100g |

【 鬼まんじゅう 】

《作り方》

- ①さつまいもはよく洗い、皮付きのまま1cm角に切り水にさらしてからザルにあげておく。
- ②小麦粉・ベーキングパウダー・砂糖を振るい豆乳を入れて混ぜる。
- ③②に①のさつまいもを入れてさっくりと混ぜ合わせる。
- ④アルミカップに生地を入れて、蒸気の上だった蒸し器で15分蒸す。
- ⑤竹串をさしてみ、生地がついてこないようなら出来上がり。

離乳食 【 9～11ヶ月頃 】

午前食

午後食



軟飯
 ささみのトマト煮
 野菜炒め
 味噌汁
 バナナ



スティックパン
 コールスロー
 野菜スープ

