



稲荷御飯  
じゃが豚ボール  
ごぼうサラダ  
添え野菜  
清まし汁  
アセロラゼリー

フルーツケーキ

麦茶

今月の誕生会献立の『じゃが豚ボール』は肉団子の中のじゃがいもがホクホクとして子どもが好きな味になっています。『ごぼうサラダ』もマヨネーズと和えて食べやすく仕上げています。

～レシピ紹介～

《材料・子ども4人分》

ごぼう	60g
人参	50g
醤油	小1
砂糖	小1
みりん	小1/2
きゅうり	6g
白すりごま	8g
マヨドレ	大1

【 ごぼうサラダ 】

《作り方》

- ①材料を全て干切りにする。
- ②ごぼうはあくを取りながら煮る。
- ③②に人参を加え、柔らかくなるまで煮る。
- ④火が通ったら砂糖を加え、醤油・みりんも加え味を染み込ませる。
- ⑤味が染み込んだら水気を切って冷まし、マヨドレと白すりごまを入れて味をつける。
- ⑥皿に盛り、上からきゅうりをのせる。

離乳食 【 7～8ヶ月頃 】

午前食



全粥  
納豆和え  
キャベツのお浸し  
味噌汁  
いちご

