



醤油ラーメン  
揚げ餃子  
添え野菜  
フルーツポンチ



おかかチャーハン  
牛乳

園の『揚げ餃子』はじゃがいもを使ってしっかりした味付けであんを作りそのままでもおいしく食べられるように仕上げています。小さな子どもたちでも手で持って上手に食べられます！

～レシピ紹介～

【 揚げ餃子 】

《材料：子ども5人分》

餃子の皮	10枚
豚挽肉	40g
じゃが芋	100g
玉葱	30g
隠元	10g
☆醤油	小1
☆みりん	小1
☆砂糖	小1
揚げ油	適量

《作り方》

- ①じゃが芋は皮をむき適当な大きさに切って、電子レンジ等で潰せるくらいまで加熱する。
- ②玉葱みじん切り、隠元は小口切りにする。
- ③鍋に豚挽肉・玉葱・隠元の順に入れ炒める。
- ④じゃが芋と☆の調味料を加えて煮込む。  
～じゃが芋は潰しながら～
- ⑤餃子の皮の中央に具をのせ端を3ヶ所つまみながら包む。
- ⑥180℃の油で揚げる。

離乳食 【 9～11ヶ月頃 】

午前食

午後食



おろしうどん  
肉団子  
フルーツポンチ



軟飯  
五目納豆  
味噌汁

