



4月21日 (金)



昼食

おやつ



人参御飯
 豚肉の南蛮漬け
 添え野菜
 ポテトサラダ
 清まし汁
 アセロラゼリー

フレッシュいちごのケーキ
 麦茶

4月の誕生会メニューです。
 甘酸っぱいタレとタルタルソースが相性抜群の豚肉の南蛮漬けとお酢でさっぱり味に仕上げたポテトサラダ、華やかな人参御飯です。
 おやつは春が旬のいちごソースをたっぷりかけたケーキです。

～レシピ紹介～

【豚肉の南蛮漬け】

＜ 材料 子ども5人分 ＞

A	豚肉	170g	C	玉ねぎ	50g
	塩	少々		ピクルス	5g
B	小麦粉	大2		マヨネーズ	小1・1/2
	酢	小1		砂糖	少々
	砂糖	小1・1/2		揚げ油	適量
	醤油	小1・1/2			
	水	小2			

- ①豚肉に塩をなじませ、小麦粉を全体にふるう。
- ②Bを全て合わせてタレを作る。
- ③玉ねぎをみじん切りにして茹でる。
辛味がなくなったら、水で冷まして絞っておく。
- ④ピクルスをみじん切りにし、Cを全て合わせタルタルソースをつくる。
- ⑤①を油で揚げ、②のタレを絡める。
- ⑥お皿に味付けした豚肉を盛り付け、Cのタルタルソースをのせて完成。

離乳食【9～11ヶ月頃】

午前食

午後食



軟飯
 肉じゃが
 和え物
 味噌汁
 いちご



スティックパン
 ほうれん草のソテー
 野菜スープ

