



5月2日 (火)



昼食

おやつ



中華おこわ
 鶏の唐揚げ
 添え野菜
 マカロニサラダ
 清まし汁
 果物三種

こいのぼりクッキー

麦茶

端午の節句メニューです。
 お昼にはみんな大好きな唐揚げや中華おこわ、華やかなフルーツと
 おやつには見た目もかわいらしいこいのぼり型のクッキーです。

～レシピ紹介～

《材料：子ども5人分》

【鶏の唐揚げ】

☆	鶏もも肉	20g×10枚
	醤油	小1弱
	酒	小1/2
	みりん	小1/2
	しょうが汁	少々
	ガーリックパウダー	少々
	片栗粉	25g
	小麦粉	8g
	揚げ油	適量

- ①☆の調味料と鶏肉を合わせて、10分程漬けておく。
- ②片栗粉・小麦粉をあわせておく。
- ③①の鶏肉に②の粉を付けて油で揚げる。

離乳食【9～11ヶ月頃】

午前食

午後食



スティックパン
 ポークソテー
 彩りサラダ
 コンソメスープ
 果物(メロン)



軟飯
 さつまいもの甘煮
 味噌汁

