

昼食

おやつ



沖縄ジューシー
 グリルチキン
 香味ドレッシングサラダ
 アーサー汁
 すいか

雪塩ちんすこう
 牛乳

沖縄の郷土料理メニューです。疲労回復効果がある豚肉を使った沖縄ジューシー・あおさのりの香りが口いっぱいに広がるアーサー汁。塩味がおいしい雪塩ちんすこう。沖縄を感じられるメニューです。

～レシピ紹介～
 ≪材料：約30個分≫

【雪塩ちんすこう】
 ≪作り方≫

小麦粉 200g
 砂糖 90g
 塩 小1/3
 太白ごま油 90g
 (サラダ油)

- ①粉類を合わせてふるっておく。
- ②①に油を加え、さっくり混ぜ合わせる。
- ③一口大に丸め、上から軽くつぶす。
- ④天板に間をあけて並べる。
- ⑤170℃のオーブンで10～12分焼く。

離乳食 【9～11ヶ月頃】

午前食

午後食



軟飯
 おろし納豆
 和風サラダ
 味噌汁
 すいか

冷やしうどん
 鶏団子煮
 フルーツポンチ

