



# 9月8日 (金)



## 昼食

## おやつ



秋の香丼  
 鶏肉の味噌漬け焼き  
 添え野菜  
 清まし汁  
 オレンジゼリーカルピスソース

塩キャラメルケーキ  
 梨のコンポート添え  
  
 麦茶

今月の誕生会献立は、彩り鮮やかで秋を感じさせる香丼です！  
 おやつは今月おすすめの塩キャラメルケーキ梨のコンポート添え♪  
 甘く煮た梨と塩キャラメルソースをかければ大人も楽しめるメニューです。

### ～レシピ紹介～ 【 秋の香丼 】

《材料：子ども5人分》

米	2合	◇さつま芋	100g
醤油	大1/2	◇砂糖	大2
☆れんこん	60g	◇みりん	小1/2
☆みりん	大1/2	◇塩	少々
☆醤油	小1/2	■人参	125g
●干椎茸	10g	■ごま	5g
●醤油	小1	■醤油	小1/2
●みりん	小1/2	■砂糖	小1
●砂糖	小1/2	グリーンピース	15g

《作り方》

- ①お米を研ぎ、浸水させる。  
醤油と水を入れ2合の水量に合わせて炊く。
- ②上にのせる具材を作る。  
☆れんこん 半月かいちょうに切り、煮て味をつける。  
●干椎茸 熱湯で戻してスライスに切り、煮て味をつける。  
◇さつま芋 皮付きのまま半月かいちょうに切り、煮て味をつける。  
■人参 千切りにして茹でて、水で冷まし絞ってから味をつける。
- ③グリーンピースは茹でておく。
- ④炊きあがった御飯の上に彩りよく具材をのせる。

### 離乳食 【 9～11ヶ月頃 】

#### 午前食

#### 午後食



軟飯  
 鶏つくね  
 お浸し  
 味噌汁  
 オレンジ

スティックパン  
 野菜サラダ  
 コンソメスープ

