



リースライス  
鶏肉の変わり焼き  
あとひきごぼう  
ジュリアンスープ  
カルピスゼリー



フルーツケーキ  
麦茶

今月の誕生会はクリスマスイメージした献立です。  
御飯をリース型に型取り、星型の人参とグリーンピースで飾り付けます。  
おやつのケーキも星型のクッキーを乗せてかわいらしく仕上げました♪

～レシピ紹介～

《材料：子ども5人分》

鶏もも肉	40g×5
塩	少々
マヨネーズ(マヨドレ)	大2
乾燥マッシュポテト	30g

【 鶏肉の変わり焼き 】

《作り方》

- ①オーブンを180℃に温めておく。
- ②鶏肉に塩で下味をつける。
- ③全体にマヨネーズをつけて、まわりに乾燥マッシュポテトをつける。
- ④天板に並べて、15分程焼く。

離乳食【9～11ヶ月頃】

午前食



軟飯  
納豆和え  
かぼちゃの甘煮  
味噌汁  
バナナ

午後食



トマトうどん  
野菜スティック  
りんごゼリー

