

昼食

おやつ



バターロール
鶏肉の香味焼き
フレンチサラダ
新玉葱のスープ
りんご



焼きそば

牛乳

新玉葱は皮が薄く、普通の玉葱より甘く辛味が少ないため生でも食べられます。鶏肉やベーコンを加えてもおいしくいただけます。

～レシピ紹介～

《材料・子ども4人分》

新玉葱	130g
人参	50g
もやし	30g
浅葱	適量
コンソメ	大1
水	800ml

【新玉葱のスープ】

《作り方》

- ①新玉葱…スライス もやし…折る
人参…色紙 浅葱…小口切り
- ②浅葱以外の材料を火にかけ、柔らかくなったら
コンソメで味を整える。
- ③最後に浅葱を上に乗せてできあがり。

離乳食 【9～11ヶ月頃】

午前食

午後食



スティックパン
あんかけ肉団子
フレンチサラダ
新玉葱のスープ
りんご



軟飯
根菜煮
味噌汁

