

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

