



9月6日 (金)



昼食

おやつ



秋の香丼
 照り焼きチキンのタルタルのせ
 添え野菜
 清まし汁
 すいかのきらきらゼリー

梨の塩キャラメルケーキ
 麦茶

今月の誕生会献立は、彩り豊かで秋を感じさせる『秋の香丼』と新メニューの『照り焼きチキンのタルタルのせ』です。タルタルの玉葱を加熱して子どもでも食べやすく、照り焼きとよく合います。

～レシピ紹介～

【 照り焼きチキンのタルタルのせ 】

- 《材料：子ども5人分》
- 鶏肉 40g × 5枚
 - ☆醤油 大1
 - ☆みりん 小1
 - ☆酒 小1/2
 - ☆生姜 チューブ1cm
 - ★玉葱 55g
 - ★マヨネーズ 大2
 - ★砂糖 小1
 - ★牛乳 小1/2

- 《作り方》
- ①☆の調味料を合わせて鶏肉につけておく。
 - ②玉葱をみじん切りにして電子レンジで加熱し冷ましておく。
 - ③②と★の調味料を合わせてタルタルを作る。
 - ④①の鶏肉をフライパンに並べて両面焼く。
 - ⑤皿に盛り、タルタルをかけて出来上がり。

離乳食 【 7～8ヶ月頃 】

午前食



全粥
 鶏そぼろ
 お浸し
 味噌汁
 すいか

