9月26日（木）

昼　食

黒米御飯
たまご焼き
酢の物
ごぼうチップス
豚汁
メロン

おやつ

サモサ

牛乳

今日のおやつの『サモサ』はツナと人参をピザソースで味付けし
餃子の皮で三角に包んで揚げています。
子どもたちにも人気で残さずにたくさん食べてくれます。

～レシピ紹介～　　**【　サモサ　】**

《材料・子ども５人分》

餃子の皮	１０枚
ツナ缶	６０ｇ
人参	６５ｇ
ピザソース	３０ｇ
砂糖	小１
ケッチャップ	小１
油	適量

《作り方》

①人参→みじん切り
②人参を炒め、ツナ缶と調味料で味を調え
　人肌まで冷ます。
③餃子の皮に具をのせて包む。
　好きな形に包んでいただいて大丈夫です。
④１８０℃の油でこんがり色がつくまで揚げる。

離乳食　【７～８カ月頃】

午前食

全粥
豆腐煮
酢の物
味噌汁
メロン