



御飯  
レバーの甘酢あん  
かぼちゃのサラダ  
せんキャベツ  
具だくさん汁  
りんご

バナナチーズトースト

牛乳

今日の『レバーの甘酢あん』は、年に一度のメニューです。  
小さく切ったレバーを揚げて少し濃いめの甘酢あんに絡めると  
レバーの苦手な人も子どもたちも食べられるのでオススメです。

～レシピ紹介～

《材料・子ども5人分》

豚レバー	200g
片栗粉	30g
揚げ油	適量
醤油	大2
酢	大1
砂糖	大1
水	少々

【レバーの甘酢あん】

《作り方》

- ①レバーは小さめに切って、流水で血抜きする。
- ②甘酢の調味料の醤油、酢、砂糖、水を合わせて火にかけ、煮立たせる。
- ③レバーをザルにあげ、水気を切り片栗粉をまぶして揚げる。
- ④揚げたレバーを甘酢に絡める。

離乳食 【7～8カ月頃】

午前食



全粥  
ふんわり豆腐煮  
かぼちゃのサラダ  
味噌汁  
りんご

