



# 5月8日 (木)



昼食

おやつ



バターロール  
 鮭のフライ  
 ポテトサラダ  
 貝だくさんスープ  
 小玉すいか

冷やしうどん

牛乳

今日の献立は子どもでも食べやすい鮭をフライにして魚嫌いでも食べやすくしてマヨネーズやケチャップなどで作ったソースを仕上げにかけています。今年初めての小玉すいかは子どもたちも大好きで良く食べてくれました。

## ～レシピ紹介～

《材料・子ども5人分》

- |            |     |
|------------|-----|
| 鮭          | 5切れ |
| 塩          | 少々  |
| 小麦粉+水      | 大2  |
| パン粉        | 適量  |
| 揚げ油        | 適量  |
| ☆マヨネーズ     | 小4  |
| ☆ケチャップ     | 小2  |
| ☆砂糖        | 少々  |
| ☆牛乳        | 小1  |
| ☆ガーリックパウダー | 少々  |

## 【 鮭のフライ 】

《作り方》

- ① 鮭に塩を振り下味をつける。
- ② 小麦粉を水（大1程度）で溶いて衣を作る。
- ③ 鮭に②を薄くつけてからパン粉をつける。
- ④ 温めた油で揚げる。
- ④ ☆の調味料を混ぜ合わせてソースを作り揚げた鮭の上からかける。

## 離乳食 【7～8カ月頃】

午前食



パン粥  
 かわいいの洋風煮  
 ポテトサラダ  
 野菜スープ  
 小玉すいか

