



醤油ラーメン
キャベツ焼売
添え野菜
フルーツヨーグルト



おかかチャーハン
麦茶

今日の献立『キャベツ焼売』は焼売の皮の代わりにキャベツの千切りをのせて蒸すのでとても簡単に作れます。この時期のキャベツは春キャベツといって、やわらかく甘みがあるのが特徴です。

～レシピ紹介～

【 キャベツ焼売 】

《材料・子ども5人分》

《作り方》

- 豚挽き肉 200g
- 玉葱 60g
- しめじ 25g
- 生姜 チューブ1cm
- 醤油 小2
- ごま油 小1/2
- 片栗粉 小2
- キャベツ 75g

- ①キャベツを千切りにする。
- ②玉葱→みじん切り
しめじ→みじん切り
- ③キャベツ以外の材料と調味料を全て混ぜ合わせる。
- ④10等分に分けて丸める。
- ⑤丸めた肉の周りに①のキャベツをつける。
- ⑥蒸し器で20分程、蒸す。

離乳食 【9～11ヶ月頃】

午前食

午後食



野菜うどん
いんわり豆腐
バナナヨーグルト



軟飯
ささみの野菜あんかけ
野菜スティック
味噌汁

