



7月4日（金）



昼 食

おやつ



焼きそば

唐揚げ

フライドポテト

野菜スープ

フルーツゼリー

あんぱんまんジュース

チョコバナナサンデー風デザート

麦茶

夏の行事の『おまつりごっこ』は、はっぴを着ておまつり遊びを楽しみます。

園内をおみこしを担いでわっしょいわっしょいと練り歩きます。

給食のパック詰めした焼きそばや唐揚げは、おまつり気分を盛り上げています！

～レシピ紹介～

《材料・200g分》

鶏もも肉	200g
生姜（しぼり汁）	4g
ガーリックパウダー	少々
醤油	小1
みりん	小1/2
酒	小1/2
薄力粉	10g
片栗粉	25g
油	適量

【唐揚げ】

《作り方》

- ①肉は食べやすい大きさに切る。
- ②調味料をあわせ、15分程に肉をつける。
- ③薄力粉と片栗粉を合わせたものを、肉にまぶす。
- ④余分な粉は落とし、油で揚げる。

離乳食 【5～6カ月頃】

午前食



お粥ペースト
冬瓜ペースト
ほうれん草ペースト

