



8月5日 (火)



昼 食

おやつ



バターロール
焼きコロッケ
コールスロー
わかめスープ
オレンジ

おにぎりの涼茶漬け

麦茶

「焼きコロッケ」は、さつまいものやさしい甘さがおいしいコロッケです。
さつまいをじゃが芋やかぼちゃに変えても楽しめます。

～レシピ紹介～

《材料・子ども5人分》

さつまい	200g
豚挽肉	100g
玉葱	70g
油	適量
塩	少々
パン粉	適量
中濃ソース	適量

【焼きコロッケ】

《作り方》

- ①さつまいは皮をむき、茹でてつぶしておく。
- ②玉葱はみじん切りにする。
- ③豚挽肉と玉葱を油で炒め、お肉に火が通るまで炒める。
- ④①と③を混ぜ合わせ、塩で味を整える。
- ⑤丸く形を整えて、上からパン粉をかける。
パン粉にほんのり色がつくまでオーブンで焼く。
(オーブントースターでも大丈夫です)
- ⑥焼き上がりに上からソースをかける。

離乳食【9～11ヶ月頃】

午前食

午後食



サイコロパン
焼きコロッケ
コールスロー
野菜スープ
オレンジ



軟飯
味噌汁
野菜炒め

