



11月5日 (水)



昼食

おやつ



バターロール
三種のきのこのミートグラタン
コールスローサラダ
具たくさんスープ
りんご

豚肉生姜焼きの混ぜ御飯

牛乳

『三種のきのこのミートグラタン』はこの時期においしいきのこをたっぷり使って子どもでも食べやすいようにトマトケチャップなどで味をつけています。
子どもだけではなく職員にも人気のメニューです！

～レシピ紹介～

《材料・子ども5人分》

豚挽肉	100g
玉葱	90g
エリンギ	25g
マッシュルーム缶	25g
しいたけ	15g
バター	大1/2
ケチャップ	小2
カットトマト	140g
ガーリックパウダー	少々
コンソメ	小1/2
ハヤシルウ	4g
砂糖	大1
粉チーズ	適量
パセリ粉	適量

【 三種のきのこのミートグラタン 】

- ①キノコ類は千切り、玉葱はスライスに切る。
- ②豚挽肉をほぐしながら炒め火が通ったら玉葱ときのこと類を入れて炒める。
- ③カットトマトと砂糖を入れて少し煮る。
コンソメ・ガーリックパウダー・ケチャップ・ハヤシルウを加え味を調えて最後にバターを入れる。
- ④耐熱皿に広げて、粉チーズとパセリ粉をのせて上に焦げ目がつくまで焼く。

離乳食 【 7～8ヶ月頃 】

午前食



パン粥
豆腐煮のトマトソースがけ
コールスロー
具たくさんスープ
りんご

