



12月5日 (金)

昼食

おやつ



リースライス
鶏肉の変わり焼き
添え野菜
あとひきごぼう
ジュリアンスープ
カルピスゼリー

フルーツケーキ

麦茶

12月の誕生会メニューです。「鶏肉の変わり焼き」は鶏肉のまわりに乾燥マッシュポテトををつけて焼いた少し変わったメニューです。マヨネーズとマッシュポテトが子どもの大好きな味に仕上がります。

～レシピ紹介～
《材料・子ども5人分》

鶏もも肉	40 g×5
塩	少々
マヨネーズ（マヨドレ）	大3
乾燥マッシュポテト	30 g

【鶏肉の変わり焼き】
《作り方》

- ① オープンを180℃に温めておく。
- ② 鶏肉に塩で下味をつける。
- ③ 全体にマヨネーズをつけて
まわりに乾燥マッシュポテトをつける。
- ④ 天板に並べて、15分程焼く。

離乳食【9～11ヶ月頃】

午前食

午後食



軟飯
ささみのあんかけ煮
干切り野菜の和え物
味噌汁
オレンジ



焼きうどん
野菜スープ
りんごゼリー

