

# 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	①オーブンを180℃に温めておく。
塩	少々	②鶏肉に塩で下味をつける。
マヨネーズ（マヨドレ）	大3	③全体にマヨネーズをつけて
乾燥マッシュポテト	30 g	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。

【鶏肉の変わり焼き】

《作り方》

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  
千切り野菜の和え物  
味噌汁  
オレンジ

焼きうどん  
野菜スープ  
りんごゼリー

