1月9日（金）

昼　食

お赤飯
松風焼き
紅白なます
フルーツきんとん
清まし汁
オレンジゼリー

おやつ

いちごのスティックケーキ

麦茶

今月の誕生日会メニューの松風焼きは、鶏ひき肉を味噌や砂糖で味付けし
型に入れて焼いた和風の料理でおせち料理の定番です。
表面にケシの実やごまなどをまぶすのが特徴で裏面には何もつけないことから
「裏表がなく正直に生きる」という縁起の良い意味が込められています。

～レシピ紹介～
《材料：子ども５人分》

鶏挽肉	２００ｇ
玉葱	１５ｇ
長葱	１５ｇ
パン粉	３０ｇ
味噌	小２
砂糖	大１
酒	小１
みりん	小１
牛乳（または豆乳）	３０ｇ
炒り黒ごま	小２
炒り白ごま	小３

【　松風焼き　】

①玉葱…みじん切り、長葱…粗みじん切りにする。
②炒りごま以外の材料を全て混ぜ合わせる。
③天板にオーブンシートを引いて、厚さ１ｃｍくらいにし四角く形を作る。
④ごまを２色合わせ、③の上にまんべんなくふる。
⑤180℃で１５～２０分焼く。
⑥食べやすい大きさに切り分ける。

離乳食　【９～１１ヶ月頃】

午前食

軟飯
しらす入りお焼き
大根の煮物
味噌汁
みかん

午後食

サイコロパン
白和え
野菜スープ