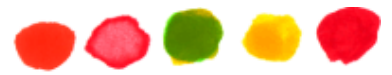




# 4月9日 (木)



## 昼食

## おやつ



バターロール  
 鶏肉の香味焼き  
 フレンチサラダ  
 新玉葱のスープ  
 りんご

じゃこおにぎり

牛乳

『鶏肉の香味焼き』は葱とごま油の風味が香る、人気のメニューです。  
 今日から新入園児のお友達もおやつが開始しました。  
 誰もが食べやすいように『じゃこおにぎり』になっています。

～レシピ紹介～

【 鶏肉の香味焼き 】

《約子ども5人分》

鶏もも肉	40g×5枚
長葱	15～20cm
味噌	大1
砂糖	大1
みりん	小1
ごま油	小1/2

《作り方》

- ①長葱をみじん切りにする。
- ②長葱と調味料を混ぜ合わせ、肉に絡める。
- ③10分程つける。
- ④フライパンで焼く。  
又は180℃のオーブンで15分焼く。

### 離乳食 【 5～6ヶ月頃 】

#### 午前食



パン粥ペースト  
 しらすペースト  
 野菜ペースト  
 野菜ペースト  
 野菜スープ

