

昼食

おやつ



混ぜ御飯
鶏肉の変わり焼き
ごぼうのごま和え
清まし汁
オレンジゼリー

フルーツケーキ
牛乳

5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》

【鶏肉の変わり焼き】
《作り方》

鶏もも肉 40g×5
塩 少々
マヨネーズ(マヨドレ) 大2
乾燥マッシュポテト 30g

- ①オーブンを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【5～6ヶ月頃】

午前食



お粥ペースト
かぼちゃペースト
野菜ペースト
野菜スープ
バナナ

