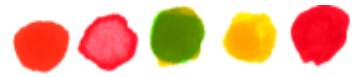




7月6日 (月)



昼食

おやつ



七夕そうめん
焼きコロッケ
添え野菜
フルーツポンチ



お星さまケーキ
牛乳

今日は七夕メニューです。
かぼちゃのやさしい甘さがおいしいコロッケです。かぼちゃをじゃが芋や
さつま芋に変えても楽しめます。

～レシピ紹介～

【 焼きコロッケ 】

《材料・子ども5人分》

《作り方》

- かぼちゃ 200g
- 豚挽肉 100g
- 玉葱 70g
- 油 適量
- 塩 少々
- パン粉 適量
- 中濃ソース 適量

- ①かぼちゃは皮をむき、茹でてつぶしておく。
- ②玉葱はみじん切りにする。
- ③豚挽肉と玉葱を油で炒め
お肉に火が通るまで炒める。
- ④①と③を混ぜ合わせ、塩で味を整える。
- ⑤丸く形を整えて、上からパン粉をかける。
パン粉にほんのり色がつくまでオープンで焼く。
(オーブントースターでも大丈夫です)
- ⑥焼き上がりに上からソースをかける。

離乳食 【9～11ヶ月頃】

午前食



冷やしうどん
かぼちゃの焼きコロッケ
フルーツポンチ



軟飯
磯和え
味噌汁

