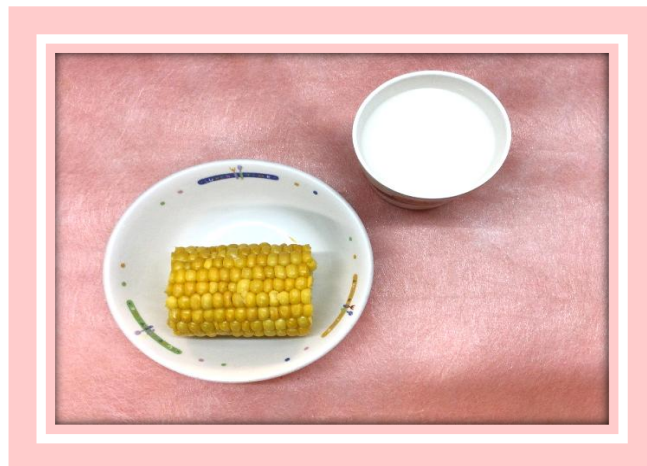


昼食

おやつ



御飯
つるつる高野豆腐
お浸し
味噌汁
すいか

とうもろこし

牛乳

今日の『つるつる高野豆腐』はみのりの定番メニューです。
揚げた高野豆腐に甘辛いタレが染み込んで食べるとじゅわっとしておいしいです。
おやつとうもろこしは子どもたちが一生懸命、皮をむいてくれました。

～レシピ紹介～

【 つるつる高野豆腐 】

《材料：子ども4人分》

高野豆腐	2枚
片栗粉	大2
揚げ油	適量
醤油	小1
みりん	小1
砂糖	小2
水	大4

《作り方》

- ①高野豆腐をぬるま湯で戻す。
- ②調味料を合わせてひと煮立ちさせる。
- ③戻した高野豆腐を四等分に切り、片栗粉をまぶして揚げる。
- ④揚げた高野豆腐を調味料に絡める。

離乳食 【 9～11ヶ月頃 】

午前食

午後食



軟飯
豆腐炒め
さっぱり和え
味噌汁
すいか

サイコロパン
ささみのとろとろ煮
ジュリアンスープ

