

6月18日(木)

昼食

おやつ



グリンピースのせ人參御飯
鶏肉の香味焼き
ポテトサラダ
清まし汁
ヨーグルトゼリー

誕生会

季節のフルーツケーキ

麦茶

今日から試食会が始まりました。
ちゅうりっぷぐみの保護者の方が 名参加していただきました。
メニューは彩りもよく子どもたちに人気の人參御飯。
簡単ですので、ご家庭でもぜひ！

～レシピ紹介～

【グリンピースのせ人參御飯】

《材料・作りやすい分量》

米 2合
人參 1本
コンソメ 大さじ2.5
グリンピース 適宜

- ①米を研ぎ、浸水させる。
- ②人參を皮をむき、フードプロセッサーなどで、細かくみじん切りにする。
- ③炊飯器の表示通りに水量を調節しそこに②の人參・コンソメを入れて炊飯。
- ④炊き上がったらく混ぜて完成☆
- ⑤お好みでグリンピースなどを飾ると彩りも◎

離乳食【7～8ヶ月頃】

午前食

午後食



全粥
鶏団子
かぼちゃの甘煮
味噌汁
メロン



パン粥
白身魚のトマトソースがけ
野菜サラダ
コロコロスープ
宇和ゴールド

