

昼食

おやつ



豆乳ロール
かぼちゃの焼きコロッケ
グリーンサラダ
とろとろ白菜と卵のスープ
柿

たぬきおにぎり
牛乳

アイスディッシャーを使い、ドーム型にした「焼きコロッケ」。今日はかぼちゃ以外にもさつまいもやじゃが芋でもおいしくできます。油で揚げないのでお手軽・ヘルシー！

～レシピ紹介～

《材料・子ども5人分》

- かぼちゃ 1月5日
- ツナ缶 小1
- 玉葱 小1/2
- 塩 少々
- マヨネーズ 適宜
- パン粉 適宜
- 中濃ソース 適宜
- 乾燥パセリ 適宜

【かぼちゃコロッケ】

《作り方》

- ①かぼちゃをレンジ等で加熱し、つぶす。
- ②玉葱をみじん切りにする。
- ③ツナ缶は脂を切っておく。
- ④①+②+③+塩合わせて、オープンシートをひいた天板の上にディッシャーを使って形成していく。
- ⑤④にマヨネーズをかけパン粉を振って、オープンで焼く。
- ⑥焼き上がりにソースと乾燥パセリをかけて出来上がり。

離乳食【7～8ヶ月頃】

午前食

午後食



パン粥
豆腐煮
かぼちゃサラダ
ミルクスープ
柿



全粥
しらす煮
大根と青菜の和え物
味噌汁
バナナ

