



レーズンロール
 豚挽肉とじゃが芋の甘辛マヨネーズ
 大根サラダ
 コンソメスープ
 りんご

塩むすび
 ごぼうのごま和え
 麦茶

おやつには旬のごぼうをスティック状にして
 ごまあえとして提供しました。
 やわらかい食材の多い中で、「かみかみメニュー」として
 咀嚼を促します。

～レシピ紹介～ 【豚挽肉とじゃが芋の甘辛マヨネーズ】

《材料・子ども6人分》

豚挽肉	100g
じゃが芋	大1個
玉葱	1/2個
醤油	大さじ1
みりん	大さじ1.5
砂糖	小さじ1
酒	小さじ2
油	適宜
マヨネーズ	適宜
乾燥パセリ	適宜

- 《作り方》
- ①材料を刻む。
 ・じゃが芋（厚めのいちょう） ・玉葱（スライス）
 - ②鍋に油をひき、玉葱・豚挽肉を炒める。
 - ③じゃが芋と分量外の水を加えて煮る。
 - ④肉・じゃが芋に火が通ったら、調味料を加えて味付け。
 - ⑤さらに盛りつけマヨネーズ・パセリをふって完成。

