



5月9日(火)



昼食

おやつ



バターロール
 鮭のムニエル
 ポテトサラダ
 貝だくさんスープ
 メロン

冷やしうどん

麦茶

「鮭のムニエル」はご家庭ではフライパンで焼くと手軽にできます。
 ごま油のソースが食欲をそそるメニューです。
 魚が苦手な子もおいしく食べることができます。

～レシピ紹介～
 《材料・子ども5人分》

【鮭のムニエル】

鮭	40g×5切れ
塩	少々
小麦粉	小2
有塩バター	小1
☆醤油	小1/2
☆ごま油	小1
☆ガーリックパウダー	少々

- ① 鮭に塩を振り下味をつける。
- ② 鮭に小麦粉をまぶす。
- ③ フライパンにバターを入れ②の鮭を入れ両面を焼く。
- ④ ☆の調味料を混ぜ合わせてソースを作り焼きあがった鮭にかける。

離乳食【5～6ヶ月頃】

午前食



パン粥ペースト
 白身魚のペースト
 野菜ペースト
 野菜スープ
 果物(りんご)

