



醤油ラーメン  
キャベツ焼売  
添え野菜  
フルーツヨーグルト

おかかチャーハン  
牛乳

「キャベツ焼売」はキャベツの千切りを焼売の皮の代わりに使ったメニューです。旬の春キャベツを使うとキャベツが柔らかくて甘くとてもおいしいです。

～レシピ紹介～  
《材料・子ども5人分》

【キャベツ焼売】

- 豚挽き肉 200g
- 玉葱 60g
- しめじ 25g
- 生姜 チューブ1cm
- 醤油 小2
- ごま油 小1/2
- 片栗粉 小2
- キャベツ 75g

- ①材料を切る。  
玉葱・しめじ…みじん切り キャベツ…千切り
- ②キャベツ以外の材料と調味料を全て混ぜ合わせる。
- ③10等分に分けて丸める。
- ④丸めた肉の周りに千切りのキャベツをつける。
- ⑤蒸し器で20分程、蒸す。

離乳食 【5～6ヶ月頃】  
午前食



お粥ペースト  
しらすペースト  
野菜ペースト  
野菜スープ  
果物

