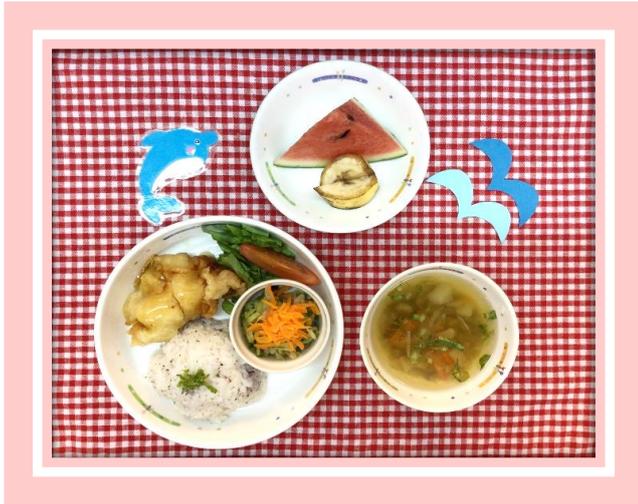


昼食

おやつ



梅御飯  
とり天  
切干大根のサラダ  
具だくさん汁  
果物二種（すいか・バナナ）

オレンジケーキ  
麦茶

今月の誕生会メニューです。副菜の切干大根のサラダはシャキシャキとした食感で切干大根のうま味とごま油の風味が、クセになる一品です。おやつは彩りも味わいも爽やかなオレンジケーキです。

～レシピ紹介～

《 材料 子ども5人分 》

切干大根	15g
きゅうり	100g
もやし	70g
人参	20g
酢	小1
醤油	小2
砂糖	小2
ごま油	小1

【切干大根のサラダ】

- ①野菜を切る。  
きゅうり…千切り      もやし…折る      人参…千切り  
切干大根…ぬるま湯でもどし、絞ってから2～3cmに切る。
- ②もやしと人参はそれぞれ茹でて冷まして絞る。
- ③きゅうりは軽く塩を振り、水気を絞る。
- ④Aを合わせ、人参以外の食材と合わせる。
- ⑤お皿に盛り付け上に人参を添えて完成。

離乳食 【9～11ヶ月月頃】

午前食

午後食



御軟飯  
鶏肉の塩焼き  
きゅうりの浅漬け  
味噌汁  
すいか



スティックパン  
ジュリアンスープ  
冬瓜の煮物

