



10月の誕生日会メニュー

- 味付けご飯
- 魚の甘辛揚げ
- 生野菜（レタス）
- すき昆布の和え物
- りんご
- すまし汁



おやつ：かぼちゃパイ

10月は「天秤座」がテーマでしたが、なかなか思い浮かばず、「秋」をテーマに献立を組み立てました。魚の甘辛揚げは2回目の旬を迎えているカツオを使用し、揚げた後、甘辛いタレに付け、ご飯が進む一品になりました。カツオはパサパサになりがちで、子どもたちも残してくることが多いですが、今回は残食が少なく、嬉しいかぎりです(^)/
後日、レシピを紹介したいと思います。
お楽しみに～☆



おばけクレープ

中は、クレープの定番のバナナと生クリームを入れています!