

10月誕生会献立

令和6年11月
新堀保育園



- ・焼きそばパン
- ・グリーンサラダ
- ・フルーツゼリー
- ・牛乳



焼きそばパンレシピ

材料(4人分)

- ・コッペパン(ロールパンでもOK😊)
- ・焼きそば用中華麺 1玉
- ・付属の粉末ソース 1袋
- ・豚肉 100g
- ・キャベツ 葉2~3枚
- ・にんじん 1/4本
- ・たまねぎ 1/4個
- ・サラダ油 大さじ1
- お好みで…
- ・青のり・紅ショウガ・マヨネーズ



作り方

- ① コッペパンに包丁で切れ目を入れる。
- ② フライパンに油を熱し、豚肉、にんじん、たまねぎ、キャベツの順に炒める。
- ③ 豚肉と野菜に火が通ったら中華麺を加え更に炒める。
- ④ 麺が解れたら付属のソースで味付けをする。
- ⑤ コッペパンの切れ目に出来上がった焼きそばを挟める。
- ⑥ お好みで、青のり・紅ショウガ・マヨネーズをかけて出来上がり😊



今月の歌♪ 「大きな栗の木の下で」
さつまいもモンブランと栗のクッキー
です

