

# 10月誕生会献立



令和7年11月  
新堀保育園



- ・わくわくチャーハン
- ・照り焼きチキン
- ・ゼリー
- ・中華スープ



## チャーハンレシピ

### 材料(4人分)

・ご飯	茶碗 3杯分
・卵	2個
・葱	1/2 本
・鶏ひき肉	120g
・人参	1/3 本
丸鶏がらスープ	5g
・塩、こしょう	少々
・しょうゆ	少々
・	

### 作り方

- ① 熱したフライパンに油をひき、溶き卵を流し入れます。炒り卵ができたら、一度お皿に取り出します。
- ② 葱、人参は粗みじん切りにします。
- ③ 同じフライパンに油をひき、鶏ひき肉、にんじん、葱を炒めます。
- ④ ②に、火が通つたら、ご飯を入れ、調味料を加え炒めながら味を調えます。
- ⑤ 最初に炒めておいた卵に戻します。

### できあがり♪



今月の歌♪ 「どんぐりころころ」  
バナナケーキの上にどんぐりクッキー  
を飾りました♪

