

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。炒り卵ができたなら、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、火が通ったら、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を戻します。

できあがり♪



今日の歌♪ 「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♪

