

1歳のお誕生日おめでとう! 毎日たくさんの笑顔をありがと う♥大好きだよ♥



いつもニコニコあおばくん♥ 満面の笑顔で家族みんなに幸せ をありがとう!だいすき!



1歳の誕生日おめでとう♥ これからも元気にすくすく大き くなってね♥



夢愛お誕生日おめでとう



夢愛のペースで元気に成長して ね!家族皆んな夢愛が大好き♥

お誕生日おめでとう♥ みんな、ゆいちゃんの笑顔が大 好きだよ♪元気に育ってね!





3歳までの誕生日の お子さんの写真を募集中

〈申込期限〉

12月生まれ…10月末まで 1月生まれ…11月末まで

申込方法は





2歳のお誕生日おめでとう! これからもあさひの可愛い笑顔 をたくさん見せてね♥



お誕生日おめでとう♥これから もたくさん食べて遊んで、大き くなってね!大好きだよ



あいるくん2歳のお誕生日おめ でとう♥ヤンチャで優しいあい るが可愛い♥大好きだよーつ♥



お誕生日おめでとう♪毎日大好 きって言ってくれてありがとう ♥ゆらぴの全部が大好き



好奇心旺盛でやんちゃだけど、 毎日全力で楽しんで沢山食べる ところが大好き♥♥



みんなのアイドルこいちゃん お誕生日おめでとう♥ 100万点の笑顔が大好き♥!



おしゃべりが上手な小春ちゃん♪ これからもたくさん遊んで大きく

なってねり



そうちゃん! 誕生日おめでとう♥ いつまでも姉弟同士仲良くね!



鶏肉とブロッコリーのカレー炒め

■ 材料(4人分)

ブロッコリー240g	水······200ml
鶏むね肉240g	オリーブオイル大さじ 1
片栗粉大さじ2 パプリカ(赤)30g パプリカ(黄)30g	₍ カレー粉2g
パプリカ(赤)30g	A オイスターソース…大さじ2
パプリカ(黄) ······30g	└ 砂糖 小さじ1

■ 作り方

- 1) ブロッコリーは小房に分ける。
- 2) 鶏むね肉は細切りにしてボウルに入れ、片栗粉を全体にま ぶす。
- 3) パプリカは細切りにする。
- 4) フライパンに1) を並べて水を入れ、ふたをして火にかける。
- 5) ブロッコリーの色が鮮やかになったら、ふたをとって水分 を半分以上飛ばし、オリーブオイルと2)を加えて炒める。
- 6) 鶏むね肉に火が通ったら3) を加えてさっと炒め、Aを加え て混ぜ合わせる。



食進会員 米田さん