

愛嬌抜群のしあんちゃん♥ これからも元気に育ってね! 大好きだよ~♥

中がかま

樹ま

ちゃん



肥で 前ん

橙緒香ちゃん

塚がた

莉り

ちゃん

丸を

詩ぅ

とっちゃん♥誕生日おめでと う!これからもよく食べてよく 笑って育ってね



ー 咲良ちゃん誕生日おめでとう★声を出して笑って くれると幸せな気持ちになるよ♥お兄ちゃんと仲 良く過ごしてね~! 2人は私たちの宝物です」

Ш* # ₹ < 5

栗



Happy

Birthday

3歳までの誕生日の

お子さんの写真を募集中

〈申込期限〉 5 月生まれ… 3 月末まで 6 月生まれ… 4 月末まで

回移回

申込方法は

こちら

朝5時に起きるのは勘弁して下さい、せ めて6時台に起きてね!一葉の笑顔が大 好きだよ♥産まれてくれてありがとう♥





つきの1歳おめでとう♥1歳も楽 しい毎日にしようね♥笑顔いっぱ い元気いっぱいに育ってね♥!





いつも元気なり~ちゃん

がとう♥大好きだよ♥

本当に産まれてきてくれてあり



お誕生日おめでとう!雫の笑顔

今後も元気に大きくなってね♥

にいつも癒されてるよ♪

お誕生日おめでとう! これからも元気に育って下さい。



2歳のお誕生日おめでとう。 春にお迎えする第三子と、仲良 く成長していって下さい。





歌やダンスが大好きなうたちゃ ん♪3歳になっても楽しい思い 出をたくさんつくろうね♥

鶏ハムのごちそうサラダ

■ 材料 (4 人分)

鶏むね肉 ······ 240g
塩 ······ 1 g
酒小さじ4
アスパラガス 80g
パプリカ(赤)80g
パプリカ(黄)80g
新タマネギ60g

サニーレタス ……… 80g 菜種油……… 大さじ 2 レモン汁…… 大さじ2 砂糖 ······ 4g 塩 ······ 1g 黒コショウ ……… 少々

■ 作り方

- 1) 鶏むね肉の皮を取って観音びらきにする。
- 2) 1) に塩、酒をかけ、丸めてラップに包む。
- 3) 2) を耐熱のビニール袋に入れ、空気を抜いて縛る。
- 4) 鍋に湯を沸かし、沸騰したら火を止めて3)を沈め、上から 皿を乗せて浮かないようにし、ふたをして湯が冷めるまで 浸けておく。
- アスパラガスは筋を取り、4cm ほどの長さに切って、さっ と茹でる。
- 6) パプリカ(赤・黄)は 5) と同じ長さに切る。
- 7) 4) を 1 cm 厚の輪切りにする。
- 8) 新タマネギをすりおろす。
- 9) 8) に A を入れて混ぜ合わせる。
- 10) 器にサニーレタスと5) 6) 7) を盛り付け、9) をかける。



を使った特製ドレッシン グがポイントです! 鶏肉と新タマネギのお いしさがさらにアップし ますよ♪

YouTube でCHECK





食進会員 敷根さん

