

昼食

おやつ



お赤飯
松風焼き
紅白なます
栗きんとん
清まし汁
果物三種

誕生会

クレープ

麦茶

少し遅くなりましたが、お昼はお正月メニュー。
試食会にはゆりぐみの保護者10名が参加してくださいました。
お忙しい中、ありがとうございました。
おやつは1枚ずつ焼いた生地でクレープを提供しました。

～レシピ紹介～

《 材料 》

卵	M1玉
牛乳	1カップ
砂糖	大1・2/3
薄力粉	1/3カップ
無塩バター	大1・1/3
生クリーム	お好みで
フルーツ	お好みで

【クレープ】

《作り方》

- ①卵を割りほぐす。
- ②少量の牛乳と砂糖を火にかけ、煮溶かす。
- ③①②残りの牛乳を混ぜる。
- ④③にふるった薄力粉を入れ混ぜる。
- ⑤④をざるでこす。
- ⑥⑤に溶かしバターを合わせる。
- ⑦テフロン加工のフライパンに、薄く生地を伸ばし焦がさないように焼く。
- ⑧お好みのフルーツなどを巻いて出来上がり。

離乳食【9～11ヶ月頃】

午前食

午後食



軟飯
さつま芋の焼きコロッケ
酢の物
味噌汁
りんご

サイコロパン
トマトソースハンバーグ
スティック野菜
コンソメスープ
いよかん

