

昼食

おやつ



みのり風釜飯  
大根サラダ  
味噌汁  
いちご

フルーツパイ  
牛乳

おやつの《フルーツパイ》は煮りんごとバナナを春巻きの皮で包んで揚げました。かじるとサクサクの皮の中から甘い具がでてきます。他にもかぼちゃあんやハム・たまごサラダをいれるのもおすすめです。

～レシピ紹介～

【フルーツパイ】

- 《材料・作りやすい分量》
- ☆りんご 1個
  - ☆グラニュー糖 大4
  - ☆バター 大1・1/3
  - バナナ 1本
  - シナモンパウダー 少々
  - 春巻きの皮 8～10枚
  - 揚げ油 適宜

- 《作り方》
- ①りんごをよく洗い、8等分にして芯を取り、皮付きのままスライスする。
  - ②鍋に☆の材料を入れ煮る。
  - ③冷ました②に手でちぎりながらバナナとお好みでシナモンパウダーを入れる。
  - ④春巻きの皮で③を包み、油で揚げる。

離乳食【12カ月頃以降】

お昼

おやつ



みのり風釜飯  
大根サラダ  
味噌汁  
いちご

フルーツパイ  
牛乳

