

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》

《作り方》

- ☆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

- 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

