



ピラフ  
 トマトソースオムレツ  
 オニオンドレッシングサラダ  
 ジュリアンスープ  
 もものゼリー

誕生会

ヨーグルトケーキ  
 麦茶

おやつのケーキはヨーグルトを使用したさわやかでスポンジのモソモソ感のないしっとりとしたケーキです。ケーキの苦手な子も食べてくれる人気メニューの一つです。

～レシピ紹介～ 【ヨーグルトケーキ】

《材料・15cm角型》  
 ホットケーキミックス 100g  
 ヨーグルト 450g  
 砂糖 大さじ5-6  
 卵 M玉1.5個  
 油 大さじ2  
 季節のフルーツ お好みで

《作り方》  
 ①オーブンを180℃に温めておく。  
 ②ボールにフルーツ以外の材料を入れ、混ぜ合わせる。  
 ③型にオープンシートをひき、②の生地を流しいれる。  
 ④温めたオーブンで20～30分程度焼く。  
 ⑤焼きあがったら型から外し、冷ます。  
 ⑥食べやすい大きさに切り、お好みでフルーツや生クリームを添えてどうぞ。

離乳食【7～8ヶ月頃】

午前食

午後食



全粥  
 煮魚  
 和え物  
 味噌汁  
 バナナ



パン粥  
 鶏肉のトマトソースかけ  
 グリーンサラダ  
 野菜スープ  
 オレンジ

