

5月25日(木)

昼食

おやつ



グリーンピース御飯  
鱈の竜田揚げ  
お浸し  
味噌汁  
みしょうかん

マドレーヌパン  
牛乳

食パンにマドレーヌ生地をのせて焼きます。  
マドレーヌよりもボリュームもあり、  
子どものおやつにはぴったりのメニューです。

～レシピ紹介～

《材料・子ども6人分》

食パン 3枚  
卵 1個  
砂糖 大さじ5  
薄力粉 1/2カップ  
ベーキングパウダー 小さじ1/2  
無塩バター 大さじ5

【マドレーヌパン】

- ①卵を割りほぐし、砂糖と混ぜ合わせる。
- ②①にふるった粉類を混ぜる。
- ③②に溶かしバターを加える。
- ④食パンに③の生地を塗り、  
180℃のオーブンで15-20分焼く。

離乳食【5～6ヶ月頃】

午前食

午後食



お粥ペースト  
白身魚ペースト  
もやしペースト  
大根ペースト  
人参ペースト

ミルク

