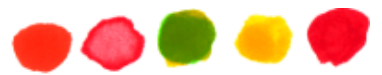




10月8日 (火)



昼 食

おやつ



カレーライス
もやしとハムのナムル
野菜スープ
りんご



かりんとうドーナツ

牛乳

黒糖入りの生地を細長く形成して油で揚げ、アイシングを絡めたら
味も見た目もかりんとう風のドーナツのできあがり♪
大人気のおやつメニューです。

～レシピ紹介～

《 材料・こども4人分 》

☆ 薄力粉	80 g
強力粉	40 g
粉末黒糖	40 g
スキムミルク	10 g
ベーキングパウダー	6 g
塩	ひとつまみ
有塩バター	10 g
卵	10 g
水	大さじ2
粉糖	50 g
水	大さじ1

【かりんとうドーナツ】

- ①☆の材料を全て合わせて振るう。
- ②溶かしたバター、卵、水を①と混ぜてひとかたまりになるまで捏ねる。
- ③めん棒を使い、生地を12cm角の正方形に伸ばす。
- ④6×3→18等分にカットする。
- ⑤油で揚げる。
- ⑥粉糖と水を合わせてアイシングを作り、粗熱を取ったドーナツに絡める。

離乳食 【9～11ヶ月頃】

午前食

午後食



軟飯
肉じゃが
もやしナムル
味噌汁
りんご



煮込みうどん
白身魚のムニエル
オレンジゼリー

