

10月31日 (木)

昼食

おやつ



御飯
レバーの甘酢あん
スパゲティーサラダ
味噌汁
りんご

ハロウィンクッキー
牛乳

かぼちゃのペーストを生地に練り込み、ココアパウダーをふりかけて「ジャック・オ・ランタン」の完成です！

～レシピ紹介～
《 材料 》

砂糖	
有塩バター	45 g
かぼちゃ	60 g
小麦粉	150 g
牛乳	適量
ココアパウダー	適量
かぼちゃの種	適量

【ハロウィンクッキー】

- ①室温に戻しておいたバターに砂糖を加え白っぽくなるまで混ぜる
- ②電子レンジで柔らかくしたかぼちゃをつぶし①に合わせる
- ③小麦粉を振り入れ、牛乳で固さを調節する
- ④直径3～4cmの棒状に丸め、ラップで包み菜箸2本をかぼちゃの形になるように上へのせ冷凍庫で冷やす
- ⑤オーブンシートを好きな顔に切り抜き、8mm程度の厚さに輪切りにした生地の上からココアパウダーを付ける
- ⑥180℃のオーブンで15分焼く

離乳食 【9～11ヶ月頃】

午前食

午後食



軟飯
しらす煮
和え物
貝だくさん汁
りんご



にゅうめん
豆腐のまさご焼き
フルーツポンチ

