

11月27日 (水)

昼食

おやつ



カレーライス
香味ドレッシングサラダ
コンソメスープ
みかん



小さなお芋クッキー

牛乳

さつま芋風の見た目にして焼き上げたお芋クッキー
食べるのがもったいないけど、、
見た目も楽しんで、おいしく食べてくれます♪

～レシピ紹介～

《 材料・子ども3人分 》

小麦粉 80g
砂糖 10g
無塩バター 30g
練乳 30g
紅いもパウダー 2.5g
グラニュー糖 2.5g
黒ごま 少々

【小さなお芋クッキー】

- ①室温に戻したバターを柔らかく練り、砂糖を加えて白っぽくなるまで混ぜる。
- ②練乳を加え更に混ぜ、小麦粉をふるい入れ、さっくりと混ぜる。
- ③グラニュー糖と紅いもパウダーを合わせておく。
- ④生地を丸い棒状に成型し、③の粉を周りにまんべんなく付けてラップにくるみ冷蔵庫に1時間入れる。
- ⑤生地が固まったら7～8mmの厚さに切り、真ん中に黒ごまをまぶして付ける。
- ⑥180℃のオーブンで10分程度焼く。

離乳食 【9～11ヶ月頃】

午前食

午後食



軟飯
炒り豆腐
和え物
味噌汁
みかん



煮込みうどん
そぼろ煮
フルーツポンチ

