

4月23日(木)

昼食

おやつ



御飯

鯖のごま味噌焼き

かぼちゃの甘煮

味噌汁

りんご

スナッ麩

牛乳

スナッ麩はお麩にバターとグラニュー糖を絡めて焼くことで
ラスクのようなお菓子になります。
子どもたちも大好きな、みのりの定番おやつです！

～レシピ紹介～

【スナッ麩】

《材料：子ども5人分》

麩 25g
バター 50g
グラニュー糖 大1と1/2

①バターを湯せんで溶かす。
②麩に溶かしたバターを加え、まんべんなく絡める。
③②にグラニュー糖も合わせて絡める。
④180℃に熱したオーブンで7～8分焼く。

離乳食【7～8ヶ月頃】

午前食



全粥
かれの味噌煮
かぼちゃの甘煮
味噌汁
りんご

