5月11日（月）

昼　食



黒糖ロール
鮭のムニエル
大根サラダ
具だくさんスープ
メロン

おやつ



パンプキンパイ

牛乳

中に包む餡をさつま芋に変えてもおいしく仕上がります。

～レシピ紹介～　　**【　パンプキンパイ　】**

≪　材料:子ども4人分　≫

餃子の皮	40枚	①かぼちゃは適当な大きさに切り、茹でる。
かぼちゃ	100ｇ	②竹串がスッと通る柔らかさになったらザルにあげてつぶす。
バター	12ｇ	③温かいうちに砂糖とバターを加え混ぜる。
砂糖	20ｇ	④餃子の皮にかぼちゃの餡をのせ、半分に折り、水で止める。
揚げ油	適量	⑤180℃くらいに熱した油で揚げる。

離乳食　【７～８ヶ月頃 】

午前食



パン粥
白身魚のコンソメ煮
大根サラダ
野菜スープ
メロン

