



発芽玄米御飯
ぶりの照り焼き
白菜サラダ
味噌汁
巨峰



ハロウィンクッキー
牛乳

かぼちゃを練りこんだ生地は、鮮やかでハロウィンにうってつけです。
お好きな表情のジャック・オ・ランタンを
ご家族でお楽しみください。

～レシピ紹介～
《材料：作りやすい分量》
有塩バター 45g
砂糖 60g
かぼちゃ 80g
牛乳 適量
小麦粉 150g

【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小麦粉をふるい入れ、牛乳で硬さを調整する。
- 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にのせ、冷凍庫で冷やす。
- ⑤オーブンシートを好きな形に切り抜き、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で模様を付ける。
- 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
かわいの味噌焼き
お浸し
味噌汁
巨峰



にゅうめん
フルーツポンチ

