



2月8日 (月)



昼食

おやつ



御飯

豚肉のしぐれ煮

しらす和え

味噌汁

いよかん

ココアシュガークッキー

牛乳

ココアシュガークッキーは回りにグラニュー糖をつけて甘くザクザクとした食感も楽しめるクッキーです。バレンタインに親子で楽しみながら作ってはいかがでしょうか。

～レシピ紹介～

《 材料：子ども5人分 》

小麦粉	100g
ピュアココア	3g
無塩バター	35g
砂糖	45g
牛乳	26g
グラニュー糖	10g

【ココアシュガークッキー】

- ①小麦粉・ココアを一緒に振るっておく。
- ②柔らかくしたバターを練り砂糖を加え白っぽくなるまで混ぜる。
- ③②に牛乳を加えて混ぜ、振るっておいた粉類を加えさっくりと混ぜる。
- ④ひとかたまりの四角の棒状にしてラップにグラニュー糖を敷いてその上に生地をのせ包んで冷凍庫で30分程休ませる。
- ⑥天板に厚さ1cmに切った生地を並べてオーブンで13～15分焼く。

離乳食 【9～11ヶ月頃】

午前食

午後食



軟飯
しらすのみぞれ煮
和え物
味噌汁
いよかん

煮込みうどん
フルーツヨーグルト
野菜スティック

