



タコライス
きのこのバターソテー
コンソメスープ
りんご

ミルククリーム入りメロンパン
牛乳

「ミルククリーム入りメロンパン」見た目もかわいいメニューです。
サンドイッチ用の食パンを使うことで簡単に作れます。
ぜひ、おうちで作ってみてはいかがでしょうか。

～レシピ紹介～

材料 ・子ども5人分

	サンドイッチ用食パン	5枚
A	薄力粉	大2強
	砂糖	大2強
	牛乳	100g
	無縁バター	8g
B	無縁バター	30g
	砂糖	大3・1/2
	薄力粉	105g
	牛乳	35g
	グラニュー糖	適量

【ミルククリーム入りメロンパン】

- ①Aでクリームを作る。
 - 1・バター以外を混ぜ、こす。
 - 2・火にかけクリーム状になったらバターをいれる。
 - 3・バターが溶けたら冷やしておく。
- ②Bでクッキー生地を作る。
 - 1・バターに砂糖を入れ練る。
 - 2・薄力粉を振るい入れ、混ぜる。
- ③クリームとクッキー生地は5つに分けておく。
- ④クリームをパンで包み、さらにクッキー生地で包む。
グラニュー糖をつけ、メロンパンの模様をつけ170℃10分焼く。

離乳食 【9～11ヶ月頃】

午前食

午後食



軟飯
しらす煮
野菜煮
味噌汁
果物



煮込みうどん
クラッシュゼリー

