



カレーライス
イタリアンサラダ
コンソメスープ
清見オレンジ



桜のふんわり蒸しパン

牛乳

桜の塩漬けを使うことで、春ならではの蒸しパンになっています。
蒸しパンは簡単にできるおやつなので、ぜひ作ってみてください。

～レシピ紹介～

≪ 材料:子ども6人分 ≫

桜の塩漬け	6枚
薄力粉	120g
ベーキングパウダー	小1弱
砂糖	50g
牛乳または豆乳	110g
油	小1弱

【桜のふんわり蒸しパン】

- ①桜の塩漬けは水に浸し、塩抜きをする。
- ②粉類は振るっておく。
- ③②に牛乳または豆乳・油を加え混ぜる。
- ④アルミカップに生地を流し入れ、その上から桜の塩漬けをのせる。
- ⑤湯気が上がった蒸し器で10～15分蒸す。
(楊枝でさし、生地が付かなかったら大丈夫です。)

離乳食【5～6ヶ月頃】

午前食



お粥ペースト
豆腐ペースト
野菜ペースト
野菜スープ

