

5月17日（月）

昼食

おやつ



御飯
鯔の竜田揚げ
おかか和え
味噌汁
あまなつ

マドレーヌパン

牛乳

子どもにとっておやつとは、三食の食事で十分に摂れない栄養素を補うためにとても重要です。またおやつには心と体をリフレッシュする効果があり、一日の中の大切な時間となっています。

～レシピ紹介～

《 材料：子ども4人分 》

食パン8枚切り 2枚
薄力粉 40g
砂糖 20g
ベーキングパウダー 小1/2
牛乳 50g
無塩バター 13g

【マドレーヌパン】

- ①オーブンを180℃に温める。
バターは溶かしておく。
- ②粉類を合わせてふるう。
- ③②に牛乳、溶かしバターを順に加え、混ぜ合わせる。
- ④食パンに③の生地を塗り、8～10分程焼く。
- ⑤4等分に切り、皿に盛り付ける。

離乳食 【 9～11ヶ月頃 】

午前食

午後食



軟飯
かれの煮付け
和え物
味噌汁
あまなつ



煮込みうどん
フルーツポンチ

