

5月17日(月)

昼 食

おやつ



御飯

鯵の竜田揚げ

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
かれいの煮付け
和え物
味噌汁
あまなつ



煮込みうどん
フルーツポンチ

