8月26日（木）

昼　食

アルファ米（わかめ）：備蓄品
鯵の香味揚げ
きゅうりのごま和え
野菜スープ：備蓄品
メロン

おやつ

マーブルケーキ

牛乳

今日はひきとり訓練がありました。お昼は園でも備蓄している
アルファ米、野菜スープを使用しました。
おやつは子どもたちに人気なマーブルケーキです。

～レシピ紹介～

【 マーブルケーキ 】

≪　材料・牛乳パック１本分　≫

A	薄力粉	１０ｇ
	ベーキングパウダー	１６ｇ
	砂糖	８０ｇ
	牛乳または豆乳	２００ｇ
	油	８０ｇ
B	ココアパウダー	１６ｇ
	砂糖	４０ｇ
	お湯	２５ｇ

①牛乳パックの中にクッキングシートを敷いておく。
　Ａの粉類を合わせてふるっておく。
　Ｂをすり合わせておく。
②ふるった粉に牛乳と油を加えさっくりと混ぜる。
③②を１/3をボールに取りＢを混ぜココア生地を作る。
④二つの生地をスプーンで交互に牛乳パックに入れ、二段目は
　一段目の生地と同じ生地が重ならないように入れる。
⑤竹串で大きく上下左右に混ぜる。
⑥牛乳パックの下にアルミホイルを敷き１７０℃のオーブンで４０分焼く。

離乳食　【 ９～１１ヶ月頃 】

午前食

軟飯
煮魚
お浸し
味噌汁
メロン

午後食

サラダうどん
オレンジゼリー