



1月27日 (木)



昼 食

お や つ



黒米御飯
根菜ハンバーグ
和風サラダ
味噌汁
いちご



クランチココアブラウニー

麦茶

『クランチココアブラウニー』は今月の新しいおやつです。
生地の上に乗ったコーンフレークがざくざくと楽しい食感のケーキです。
コーンフレークの味を変えたり、ドライフルーツを入れるなどアレンジも様々です。

～レシピ紹介～

《材料：型15cm×15cm》

生 地	薄力粉	65g
	砂糖	大3
	ベーキングパウダー	大1
	ココアパウダー	小1
	豆乳	100g
ク ラ ン チ	油	40g
	コーンフレーク	32g
	砂糖	小1
	油	小1/2

【クランチココアブラウニー】

- ①粉類をふるい、豆乳と油を加え生地をつくる。
- ②コーンフレークを砕き、砂糖と油を加え混ぜ合わせる。
- ③生地を型に流し、上に②のコーンフレークをのせ軽く押す。
- ④170℃で予熱したオーブンで15分焼く。

離乳食 【 9～11ヶ月頃 】

午前食

午後食



軟飯
ささみのうま煮
華風和え
味噌汁
いちご



五目そうめん
オレンジゼリー

