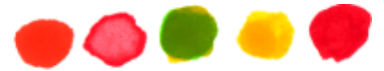


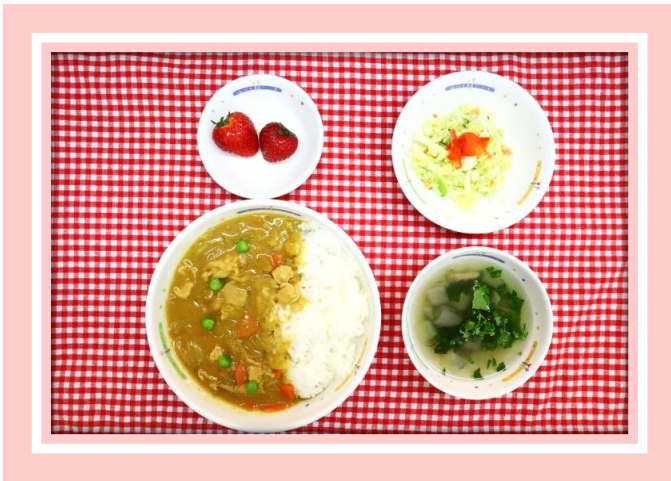


2月7日 (月)

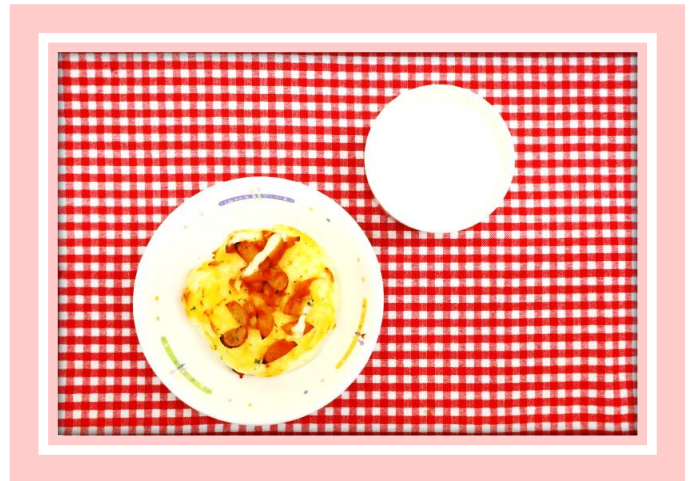


昼 食

おやつ



カレーライス
コールスロー
ココロスープ
いちご



ウインナーパン
牛乳

「ウインナーパン」は生地に豆腐を使って
発酵無しで手軽にできるパンです。
ウインナーを入れて子どもの好きな味に仕上げました。

～レシピ紹介～

《 材料:子ども5人分 》

☆小麦粉	100g
☆砂糖	25g
☆塩	少々
☆ベーキングパウダー	5g
絹ごし豆腐	100g
ウインナー	35g
マヨドレ	6g
ケチャップ	15g
パセリ粉	適量

【ウインナーパン】

- ①☆の粉類を合わせて振るっておく。
- ②絹ごし豆腐をパックから出して、粉類の中に入れ豆腐をつぶしながら混ぜ合わせる。
- ③手に油をつけて、生地を5等分に分けて丸める。
- ④天板にオーブンシートを敷いて、丸めた生地を並べて生地の間をへこませる。
- ⑤ウインナーを半月スライスにして、生地の間をへこませた所にひとつかみ入れる。
- ⑥ウインナーの上にケチャップとマヨドレをかけて170℃12分焼く。
- ⑦焼き上がりにパセリ粉を上からかける。

離乳食 【9～11ヶ月頃】

午前食

午後食



軟飯
納豆和え
キャベツのお浸し
味噌汁
いちご



ミルクパン
ささみの洋風あんかけ
野菜スープ

