



御飯
 鮭のごま味噌焼き
 添え野菜
 かぼちゃの甘煮
 りんご

スナッ麩

牛乳

スナッ麩は手軽に作ることができ、子どもたちに大人気のおやつです。
 麩にバター、グラニュー糖を絡めてから、焼くまでの時間を素早くすることが
 麩をカリッと焼き上げるためのポイントです。
 ココアやきな粉を絡めるなどアレンジもあります。

～レシピ紹介～
 << 材料・子ども5人分 >>
 麩 25g
 バター 50g
 グラニュー糖 大1と1/2

【スナッ麩】
 ①バターを湯せんで溶かす。
 ②麩に溶かしたバターを加え、まんべんなく絡める。
 ③②にグラニュー糖を加え、絡める。
 ④オープンシートの上に③を重ねないように広げ
 180℃で7～8分焼く。

離乳食

午後食



軟飯
 かわいいの味噌焼き
 かぼちゃの甘煮
 りんご



スティックパン
 コンソメスープ
 野菜サラダ

