



4月22日 (金)

昼食

おやつ



人参御飯
豚肉の南蛮漬け
添え野菜
ポテトサラダ
清まし汁
アセロラゼリー



フレッシュいちごのケーキ

麦茶

4月の誕生会メニューです。
フレッシュいちごのケーキは、いちごソースの酸味がきいた
さっぱりとした味わいのケーキです。
いちごのおいしい季節にぜひ作ってみてください。

～レシピ紹介～

《材料：子ども6人分》

薄力粉	125g
砂糖	100g
ベーキングパウダー	13g
油	37g
豆乳	170g
豆乳生クリーム	70g
砂糖	7g
いちご	130g
砂糖	22g
レモン果汁	6g
いちご	6粒
溶けない粉糖	適量

【フレッシュいちごのケーキ】

【生地】

- ①薄力粉、ベーキングパウダー、砂糖をふるう。
- ②豆乳、油を加えよく混ぜ合わせる。
- ③型に流し入れ、180℃に予熱したオーブンで15分焼く。

【生クリーム】

- ①豆乳生クリームに砂糖を少しずつ加えながら泡立てる。
- ②7分立て程度の硬さまで泡立てる。

【いちごソース】

- ①いちごをサイコロ状に刻む。
- ②鍋に①と砂糖を加え火にかける。
- ③とろっとしてきたら火を止め、冷めたらレモン果汁を加える。

離乳食【9～11ヶ月頃】

午前食



軟飯
肉じゃが
お浸し
味噌汁
いちご

午後食



スティックパン
野菜スープ
さつま芋サラダ

