



5月2日（月）



昼 食

おやつ



中華おこわ
鶏の唐揚げ
添え野菜
マカロニサラダ
清まし汁
果物三種



こいのぼりクッキー

麦茶

端午の節句メニューです。
「こいのぼりクッキー」は見た目もかわいらしい、クッキーになりました。
いつもの材料で形をかえてお子さんと作ってみてはいかがでしょうか。

～レシピ紹介～
《材料：子ども5人分》

【こいのぼりクッキー】
《作り方》

☆	小麦粉	140g
	砂糖	60g
	油	大3
★	小麦粉	小2
	ココア	小1
	砂糖	小1
	油	少々

- ①☆の小麦粉・砂糖を振って油を混ぜ合わせる。
- ②ひとかたまりの長方形の棒状にしてラップで包んで冷凍庫に入れ30分くらい生地を休ませる。
- ③★の小麦粉・ココア・砂糖を振って油を混ぜ合わせこいのぼりの目を作っておく。
- ④②を厚さ1cmに切りこいのぼりのしっぽを作る。
- ⑤天板に切った生地を並べ、スプーンで鱗を作り作っておいた③をおく。
- ⑥オーブンで180℃10分焼く。

離乳食 【 7～8ヶ月頃 】

午前食

午後食



全粥
かれいの煮付け
和え物
味噌汁
あまなつ

ミルク

