

5月11日 (水)

昼食

おやつ



御飯(海苔の佃煮)
厚焼き卵
旬のたけのこの煮物
お浸し
味噌汁
清見オレンジ

パンプキンパイ

牛乳

旬のたけのこを使ったメニューです。
少し小さめにカットすると、食べやすく食感が楽しめます。
おやつ「パンプキンパイ」は、春巻きの皮を使った簡単なパイです。
かぼちゃの粗熱を取っておくと包みやすくなります。

～レシピ紹介～

《材料・子ども5人分》

【パンプキンパイ】

《作り方》

春巻きの皮 5枚
かぼちゃ 100g
砂糖 大2弱
揚げ油 適量

- ①かぼちゃは種を取り、皮をむいて適当な大きさに切って茹でる。
- ②竹串がスッと通る軟らかさになったらザルにあげてつぶして、温かいうちに砂糖を加える。
- ③春巻きの皮にかぼちゃの餡をのせて、包み巻き終わりに水をつけて止める。
- ④180℃くらいに熱した油で揚げる。

離乳食【9～11ヶ月頃】

午前食

午後食



軟飯
炒り豆腐
お浸し
味噌汁
清見オレンジ

五目うどん
フルーツヨーグルト

