



七塔そうめん
彩りかき揚げ
メロン



お星様クッキー
牛乳

七夕の行事食は天の川に見立てたそうめんの上に星形のおくらをのせて
星空をイメージした彩りもきれいなメニューです。
おやつは星形を重ね付けした少し大きめのクッキーです☆

～レシピ紹介～

【 お星様クッキー 】

＜ 作りやすい分量 ＞

小麦粉	120g
砂糖	40g
無塩バター	60g
ピュアココア	15g
小麦粉	25g
砂糖	8g
無塩バター	12g

- ①バターを柔らかくなるまで練り、砂糖を加え白っぽくなるまで混ぜる。
- ②小麦粉を振るいながら加えさっくり混ぜる。
※ココア生地はここでココアを一緒に振るい入れて下さい。
- ③ココア生地は6等分に分けて丸めたものを天板に置き上から押しつぶして丸形を作る。
- ④白い生地は星形に抜き、ココア生地の上におく。
- ⑤180℃のオーブンで12～15分程度焼く。

離乳食 【 9～11ヶ月頃 】

午前食

午後食



サラダうどん
豆腐入り木の葉焼き
フルーツヨーグルト



軟飯
味噌汁
野菜炒め

