



御飯
ぶりの照り焼き
お浸し
白菜サラダ
味噌汁
柿



ハロウィンクッキー
牛乳

「ハロウィンクッキー」は同じように作ってもいろんな顔ができあがります。
親子で楽しみながら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》

かぼちゃ	50g
小麦粉	95g
砂糖	40g
豆乳(牛乳)	15g
油	25g
ココア	適量

【ハロウィンクッキー】

《作り方》

- ①電子レンジで軟らかくしたかぼちゃをつぶす。
- ②小麦粉・砂糖を振るっておく。
- ③①と②を混ぜ合わせ、豆乳と油を加えてこねて丸める。
※この時かぼちゃの水分量をみて、硬そうなら豆乳を加える。
- ④まな板の上に生地をのせ、綿棒で伸ばす。
かぼちゃの型で型抜きし、天板にならべる。
- ⑤オープンシートでかぼちゃの目・鼻・口を好きなように切り抜く。
- ⑥④の生地にシートをのせ、上からのココアパウダーを振りかけ顔を作る。
- ⑦170℃のオーブンで15分焼く。

離乳食【9～11ヶ月頃】

午前食

午後食



軟飯
たらの照り焼き
白菜サラダ
味噌汁
柿



焼うどん
フルーツポンチ

