



御飯
卵焼き
小松菜のおかか和え
れんこんチップス
味噌汁
梨

開口笑
牛乳

本日のおやつ『開口笑』は、油で揚げたときに口を開けて笑っているような形から名付けられた中国の揚げ菓子です。まわりにつけたゴマが香ばしくておいしいですよ！

～レシピ紹介～
《材料・約15個分》

絹豆腐	90g
小麦粉	140g
ベーキングパウダー	小1/2
砂糖	70g
ラード	大1/2
白炒りごま	大3
揚げ油	適量

【 開口笑 】

《作り方》

- ①絹豆腐はざるで水気を切っておく。
- ②薄力粉・ベーキングパウダー・砂糖をふるっておく。
- ③粉類の中に豆腐とラードを入れて混ぜ合わせる。
- ④手に水を少々つけながら15個に丸め、まわりにごまをつける。
- ⑤はじめは150℃位の油で揚げ、割れてきたら170～180℃に温度を上げる。

離乳食 【 9～11ヶ月頃 】

午前食

午後食



軟飯
しらす煮
野菜炒め
味噌汁
梨

サイコロパン
白菜サラダ
コンソメスープ

