1月18日（水）

昼　食

御飯
高野豆腐の甘辛揚げ
華風和え
味噌汁
みかん

おやつ

タルト風スイートポテト

牛乳

「タルト風スイートポテト」はクッキー生地にさつま芋をのせて焼くことで
生地のサクサク感、さつま芋のしっとり感の二つが味わえます。
園では紫芋を使いましたが、普通のさつま芋でもおいしく仕上がります。

～レシピ紹介～

《材料：子ども５人分》

A	小麦粉	７０ｇ
	砂糖	大2
	油	大2
	紫芋	１本
	砂糖	大3
	豆乳(牛乳)	適量

【 タルト風スイートポテト 】

《作り方》

①Aの小麦粉・砂糖を振るい、油を入れてクッキー生地を作り
　丸く型でぬいておく。
②紫芋は皮をむいて蒸かし、温かいうちに潰して
　砂糖を入れ、絞り出せる位になるまで豆乳をいれる。
③②を絞り袋にいれ、①の上に絞る。
④１６０℃8分焼く。

離乳食　【 ９～１１ヶ月頃 】

午前食

軟飯
鶏肉のクリーム煮
ほうれん草のお浸し
味噌汁
みかん」

午後食

パン粥
しらす入りサラダ
コンソメスープ