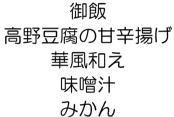
●●●● 1月18日 (水) ●●●●●

昼食おやつ







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》

【 タルト風スイートポテト 】

《作り方》

 油
 大2

 紫芋
 1本

 砂糖
 大3

 豆乳(牛乳)
 適量

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 午後食



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」



パン粥 しらす入りサラダ コンソメスープ

