



# 4月3日 (月)



昼食

おやつ



発芽玄米御飯  
 かれいの煮付け  
 切り干し大根のパリパリ漬け  
 味噌汁  
 りんご

桜のふんわり蒸しパン  
 牛乳

今日のおやつは桜のふんわり蒸しパンです。  
 桜の塩漬けが一つ乗ることで、蒸し上がりに桜の香りがします。  
 白い生地にピンクの桜が映える春気分を味わえるメニューです。

### ～レシピ紹介～

≪ 材料 6個分 ≫

A	{	薄力粉	115g
		砂糖	50g
		ベーキングパウダー	小1
		牛乳	115g
		油	小1
		桜の塩漬け	6枚

### 【桜のふんわり蒸しパン】

- ①桜の塩漬けは水に浸し、塩抜きする。
- ②生地を作る。  
Aの薄力粉・ベーキングパウダー・砂糖を合わせてふるう。  
牛乳と油を加えて、よく混ぜる。
- ②アルミカップに生地を流し入れ、その上から桜の塩漬けを乗せて蒸気上がった蒸し器で15分、蒸す。
- ③竹串で生地を刺して生地がついてこなければ完成。

## 離乳食【9～11ヶ月頃】

午前食

午後食



軟飯  
 かれいの煮付け  
 大根サラダ  
 味噌汁  
 りんご

洋風煮込みうどん  
 クラッシュゼリー

