



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

