



9月25日 (月)



昼食

おやつ



さつま芋御飯
秋刀魚の塩焼き
五目ひじき
味噌汁
オレンジ



レモンケーキ
牛乳

今日の献立は、秋が旬の秋刀魚、さつま芋を使って秋の味覚を感じさせるこの時期ならではのメニューです。旬の食材を食べて元気に過ごしていきましょう！

～レシピ紹介～

《材料・子ども5人分》

小麦粉	70g
ベーキングパウダー	7g
砂糖	30g
牛乳	76g
油	35g
レモン果汁	20g
☆粉糖	13g
☆牛乳	小1

【 レモンケーキ 】

《作り方》

- ①粉類を全て振るう。
- ②豆乳、油、レモン果汁を少しずつ入れながらさっくりと混ぜ合わせる。
- ③ケーキの型にオープンシートをして生地を流し入れる。
- ④170℃に温めたオーブンで15分焼く。
- ⑤④のケーキは焼きあがったら冷ましてから、好きな大きさに切り分ける。
- ⑥☆の粉糖と牛乳を混ぜ合わせアイシングを作り、絞り袋に入れ口を細く切り、ケーキの上に斜めに線を入れる。

離乳食 【9～11ヶ月頃】

午前食



さつま芋入り御飯
白身魚の煮付け
お浸し
貝だくさん汁
メロン

午後食



焼きうどん
フルーツポンチ

