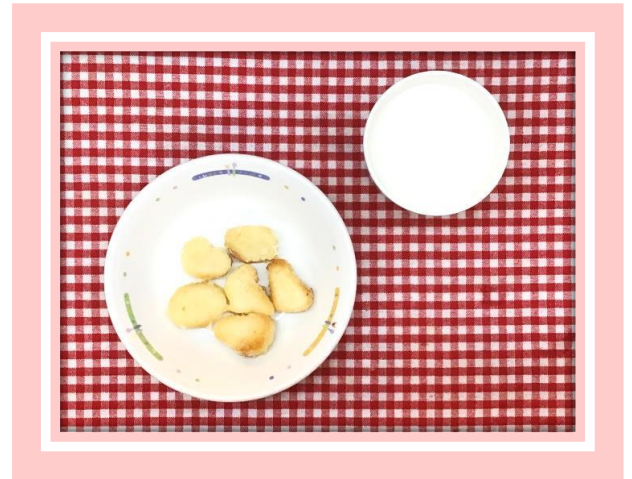


4月9日 (火)



昼食

おやつ



御飯
 鮭のマヨドレ焼き
 お浸し
 ひじきの煮物
 味噌汁
 あまなつ

スナッ麩
 牛乳

「スナッ麩」は子どもたちに人気なおやつです。
 溶かして絡めて焼くだけ、ココア・きな粉など入れてもおいしくできます。
 簡単なのでお子さんと一緒に作ってみてはいかがでしょうか。

～レシピ紹介～
 《材料・子ども5人分》

【スナッ麩】
 《作り方》

麩 25g
 バター 50g
 グラニュー糖 大1・1/2

- ①バターを湯せんで溶かす。
- ②麩に溶かしたバターを加え、まんべんなく絡める。
- ③②にグラニュー糖を加え、絡める。
- ④オーブンシートの上に③を平たく広げ
180℃のオーブンで7～8分焼く。

離乳食 【9～11ヶ月頃】

午前食

午後食



軟飯
 かわいいの味噌焼き
 お浸し
 味噌汁
 あまなつ

洋風煮込みうどん
 クラッシュゼリー

