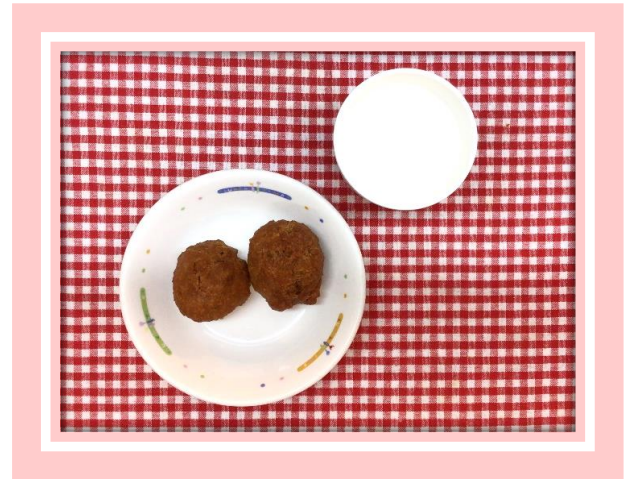




わかめうどん  
根菜入りつくね  
せんキャベツ  
フルーツポンチ



サターアンダギー

牛乳

「サターアンダギー」は沖縄の郷土料理です。  
サターは砂糖、アンダーは油、ギーは揚げるという意味です。

～レシピ紹介～

《材料・子ども6人分》

絹豆腐	70g
黒糖	55g
サラダ油	小1・1/2
薄力粉	110g
ベーキングパウダー	小1/2
揚げ油	適量

【サターアンダギー】

《作り方》

- ①薄力粉とベーキングパウダーを合わせてふるっておく。
  - ②絹豆腐は水気を切り、サラダ油、黒糖を加えつぶしながらよく混ぜる。
  - ③②に粉類を加えて混ぜ、手に油を付けながらピンポン玉程の大きさに丸める。
  - ④始めは150℃くらいの油で揚げ、割れてきたら170～180℃に油の温度を上げる。
- ※始めは低温、割れてきたら少し高温にすることがこのお菓子を上手に作るポイントです。

離乳食 【7～8ヶ月頃】

午前食



五目うどん  
そぼろ煮  
フルーツポンチ

