



5月2日 (木)



昼食

おやつ



中華おこわ
 鶏の唐揚げ
 マカロニサラダ
 添え野菜
 清まし汁
 果物三種

こいのぼりクッキー
 麦茶

端午の節句のメニューです。
 お昼にはみんな大好きな唐揚げや中華おこわ、華やかなフルーツ
 おやつには見た目もかわいらしいこいのぼり型のクッキーです。

～レシピ紹介～
 《材料：家族5人分》

【こいのぼりクッキー】
 《作り方》

| | | |
|---|-----|------|
| ☆ | 小麦粉 | 140g |
| | 砂糖 | 60g |
| | 油 | 大3 |
| ★ | 小麦粉 | 小2 |
| | ココア | 小1 |
| | 砂糖 | 小1 |
| | 油 | 少々 |

- ① ☆の小麦粉・砂糖を振って油を入れ混ぜ合わせる。
- ② ひとつかたまりの長方形のレンガ状にしてラップで包んで冷凍庫に入れて30分くらい生地を休ませる。
- ③ ★の小麦粉・ココア・砂糖を振って油を入れ混ぜ合わせ丸くこいのぼりの目を作っておく。
- ④ ②を厚さ1cmに切りこいのぼりのしっぽを作る。
- ⑤ 天板に切った生地を並べ、スプーンで鱗を作り作っておいた③をおく。
- ⑥ 180℃に温めたオーブンで8～10分焼く。

離乳食【9～11ヶ月頃】

午前食

午後食



野菜うどん
 ハンバーグ
 フルーツポンチ



軟飯
 ほうれん草のお浸し
 味噌汁

