

昼食

おやつ



ツナとトマトのスパゲティ  
イタリアンサラダ  
コンソメスープ  
フルーツポンチ



カルピス蒸しパン  
牛乳

カルピス蒸しパンは、しっとりふわふわのさっぱりした甘さの蒸しパンです。  
園では、ココアやきな粉味の蒸しパンが定番ですが  
新メニューで今回取り入れてみました。

～レシピ紹介～  
 << 材料・子ども5人分 >>  
 小麦粉 90g  
 砂糖 25g  
 ベーキングパウダー 2.5g  
 牛乳 55g  
 カルピス 55g  
 油 2.5g

【カルピス蒸しパン】

- ①ボウルに小麦粉、砂糖、ベーキングパウダーをふるい入れる。
- ②牛乳、カルピス、油を加えさっくり混ぜ、アルミカップに流し入れる。
- ③蒸し器で焼く12分蒸す。

離乳食 【7～8ヶ月頃】

午前食

午後食



洋風煮込みうどん  
豆腐のラタトゥイユ  
フルーツポンチ

ミルク

