

昼食

おやつ



御飯  
卵焼き  
れんこんチップス  
小松菜のおかか和え  
味噌汁  
りんご

開口笑  
牛乳

「開口笑」は、揚げる時にできる裂け目があたかも人が口を開けて笑っているように見えることからこの名が付けられました。

～レシピ紹介～  
《材料・約15個分》

絹豆腐	90g
小麦粉	140g
ベーキングパウダ	小1/2
砂糖	70g
ラード	大1/2
白炒りごま	大3
揚げ油	適量

【開口笑】  
《作り方》

- ①絹豆腐はざるで水気を切っておく。
- ②薄力粉・ベーキングパウダー・砂糖をふるっておく。
- ③粉類の中に豆腐とラードを入れて混ぜ合わせる。
- ④手に水を少々つけながら15個に丸め、まわりにごまをつける。
- ⑤はじめは150℃位の油で揚げ、割れてきたら170～180℃に温度を上げる。

離乳食【9～11ヶ月頃】

午前食

午後食



軟飯  
しらす野菜あんかけ  
小松菜のお浸し  
味噌汁  
りんご

洋風うどん  
フルーツポンチ

