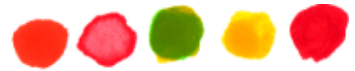




4月7日 (月)



昼 食

おやつ



ゆかり御飯
お豆腐ナゲット
お浸し
味噌汁
あまなつ

桜のふんわり蒸しパン

牛乳

「桜のふんわり蒸しパン」は春ならではのメニューです。
好き嫌いがあるかもしれませんが
春の気分を味わってみるのも良いかと思います♪

～レシピ紹介～

《 材料:子ども6人分 》

桜の塩漬け	6枚
薄力粉	115g
ベーキングパウダー	小1
砂糖	50g
牛乳または豆乳	115g
油	小1

【 桜のふんわり蒸しパン 】

- ①桜の塩漬けは水に浸し、塩抜きする。
- ②粉類は合わせてふるっておく。
- ③②に牛乳・油を加えて混ぜる。
- ④アルミカップに生地を流し入れ、その上から桜の塩漬けをのせて蒸気の上だった蒸し器で15分、蒸す。
- ⑤竹串で生地を刺して生地がついてこなければ完成。

離乳食 【5～6ヶ月頃】

午前食

午後食



お粥ペースト
豆腐ペースト
野菜ペースト
野菜スープ
バナナ

ミルク

