



4月24日 (木)



昼 食

おやつ



発芽玄米御飯
かれのいの煮付け
ごぼうチップス
切り干し大根のパリパリ漬け
味噌汁
清見オレンジ

スイートポテトの揚げ餃子

牛乳

「スイートポテトの揚げ餃子」は砂糖を少なめにするやさつ芋の甘さを感じられる優しい味わいになります。生地に溶かしたバターを少量入れるとよりスイートポテトの風味に仕上がります。

～レシピ紹介～
≪ 材料:子ども5人分 ≫

【 スイートポテトの揚げ餃子 】

餃子の皮 5枚
さつ芋 150g
砂糖 大2
生クリーム 大1

①さつ芋の皮をむき、適当な大きさに切る。
②①を電子レンジでつぶせる程度まで加熱する。
③柔らかくなったさつ芋を温かいうちに潰し、砂糖を加える。
④硬さを見ながら生クリームを加える。

離乳食 【9～11ヶ月頃】

午前食

午後食



軟飯
かれのいの煮付け
大根サラダ
味噌汁
清見オレンジ



焼きうどん
ジュリアンスープ

