



御飯
 鱈の竜田揚げ
 旬たけのこの煮物
 味噌汁
 メロン



マドレーヌパン

牛乳

今日のおやつ『マドレーヌパン』は食パンの上にマドレーヌ生地をのせて焼いています。
 食パンにのせているので甘さ控えめで、手で持って食べやすいです。
 手軽に作れるのでおやつに作ってみてはいかがでしょうか。

～レシピ紹介～

【 マドレーヌパン 】

《材料・子ども4人分》

《作り方》

- 食パン 2枚
- ☆薄力粉 50g
- ☆砂糖 40g
- ☆ベーキングパウダー 小1
- ☆牛乳 50g
- ☆油 大2

- ①オーブンを180℃に温めておく。
- ②薄力粉・ベーキングパウダー・砂糖を合わせてふるう。
- ③②に牛乳・油の順に加え、混ぜ合わせる。
- ④食パンにマドレーヌ生地を塗り、8～10分焼く。
- ⑤4等分に切り、皿に盛りつける。

離乳食 【7～8ヶ月頃】

午前食



全粥
 たらの煮付け
 三色野菜の和え物
 味噌汁
 メロン

