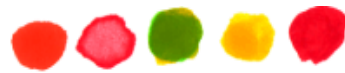




8月25日（月）



昼 食

おやつ



沖縄ジューシー
グリルチキン
香味ドレッシングサラダ
アーサー汁
すいか



雪塩ちんすこう
牛乳

「雪塩ちんすこう」は、塩味はお好みで調整してください。焼き上がり
はとても崩れやすいため少し冷まして天板から外してください。

～レシピ紹介～

《材料・約30個分》

小麦粉	200 g
砂糖	90 g
塩	小さじ1/3
太白ごま油または サラダ油	90 g

【雪塩ちんすこう】

《作り方》

- ①粉類を合わせてふるっておく。
- ②①に油を加え、さっくり混ぜ合わせる。
- ③一口大に丸め、上から軽くつぶす。
- ④天板に間をあけて並べる。
- ⑤170℃のオーブンで10～12分焼く。

離乳食 【5～6ヶ月頃】

午前食



お粥ペースト
豆腐ペースト
野菜スープ
りんご

