

昼食

おやつ



秋の香丼  
照り焼きチキンのタルタルのせ  
添え野菜  
清まし汁  
すいかのきらきらゼリー

梨の塩キャラメルケーキ  
麦茶

今月の誕生会献立は、この季節が旬のさつま芋がたくさんあった『秋の香丼』と旬の梨で作ったコンポートがのる『梨の塩キャラメルケーキ』になります。ケーキにかかるキャラメルソースはアイスなどにかけてもおいしいです♪

～レシピ紹介～

【梨の塩キャラメルケーキ】

◀ 材料:型18×18cm分 ▶

- 薄力粉 90g
- 砂糖 9g
- ベーキングパウダー 9g
- 牛乳 65g
- ◇グラニュー糖 40g
- ◇有塩バター 20g
- ◇牛乳 15g
- ◆グラニュー糖 45g
- ◆有塩バター 15g
- ◆牛乳 18g
- 梨 50g
- 砂糖 小1
- レモン果汁 少々
- 生クリーム 30g
- 砂糖 小1

- ①生地を作る。  
☆粉類はふるい、牛乳を入れる。  
☆◇のグラニュー糖を鍋に入れ鍋をふるいながら溶かし、溶けたらバターと牛乳を入れ弱火にかけ、キャラメルを作る。  
☆生地とキャラメルを合わせキャラメル生地にする。
- ②型にオープンシートを引いて、生地をいれる。  
170℃に温めたオーブンで12～15分焼く。
- ③梨をサイコロに切って鍋に砂糖と一緒に入れ煮る。  
冷めたらレモン果汁を入れ冷蔵庫で冷やしておく。
- ④生クリームに砂糖を加え、泡立てる。
- ⑤◆のキャラメルソースを作る。  
(作り方はAのキャラメルソースと一緒。)
- ⑥ケーキを好きな形に切りお皿に盛り上に生クリームと梨のコンポート、キャラメルソースをかけて完成。

離乳食 【9～11ヶ月頃】

午前食

午後食



軟飯  
鶏つくね  
お浸し  
味噌汁  
すいか



みぞれうどん  
フルーツポンチ

