

10月31日 (金)

昼食

おやつ



御飯

揚げ鶏のレモン風味

れんこんのきんぴら

味噌汁

オレンジ



ハロウィンクッキー

麦茶

「ハロウィンクッキー」は、同じように作っても
いろいろな顔ができあがります。
親子で楽しみながら作ってみてはいかがでしょうか。

～レシピ紹介～
《材料・子ども5人分》

かぼちゃ	50g
小麦粉	95g
砂糖	40g
牛乳	15g
油	25g
ココア	適量

【ハロウィンクッキー】
《作り方》

- ①かぼちゃの皮をむき適当な大きさに切る。
電子レンジでやわらかくしたかぼちゃをつぶす。
- ②小麦粉・砂糖を振るっておく。
- ③①と②を混ぜ合わせ、牛乳と油を加えてこねて丸める。
※この時かぼちゃの水分量を見て、硬そうなら牛乳を加える。
- ④まな板の上に生地をのせ、綿棒で伸ばす。
かぼちゃの型で型抜きし、天板にならべる。
- ⑤オーブンシートでかぼちゃの目・鼻・口を好きなように切り抜く。
- ⑥④の生地シートをのせ、上からのココアパウダーを振りかけ
顔を作る。
- ⑦170℃のオーブンで15分焼く。

離乳食【7～8ヶ月頃】

午前食



全粥
そばろ煮
大根のきんぴら
味噌汁
オレンジ

