



2月2日 (月)



昼食

おやつ



オニライス
鰯の蒲焼き
せんキャベツ
具だくさん汁
みかん

鬼まんじゅう
牛乳

豆まきメニューです。「鬼まんじゅう」は さつま芋の角切りがゴツゴツと鬼の角のように見える事から「鬼まんじゅう」と名づけられたと言われています。

～レシピ紹介～

《材料・作りやすい分量》

さつま芋	200g
小麦粉	140g
ベーキングパウダー	小1/2
砂糖	50g
牛乳	100g

【鬼まんじゅう】

《作り方》

- ①さつま芋はよく洗い、皮付きのまま1cm角に切り水にさらしてからザルにあげておく。
- ②小麦粉・ベーキングパウダー・砂糖を振るい牛乳を入れて混ぜる。
- ③②に①のさつま芋を入れてさっくりと混ぜ合わせる。
- ④アルミカップに生地を流し入れて蒸気のあがった蒸し器で15分蒸す。
- ⑤竹串をさしてみて、生地がついてこないようなら出来上がり。

離乳食【9～11ヶ月頃】

午前食

午後食



軟飯
たらの煮付け
根菜煮
味噌汁
みかん



スティックパン
ささみの野菜あんかけ
ココロスープ

