

昼食

おやつ



カレーライス
もやしとハムのナムル
野菜スープ
オレンジ

ハロウィンクッキー
牛乳

ジャックオーランタンに見立てた『かぼちゃクッキー』
生地の中にかぼちゃを入れ、頭には種を飾りました。

～レシピ紹介～
《 材料 》

- | | |
|---------|------|
| バター | 大さじ2 |
| 砂糖 | 大さじ4 |
| かぼちゃ | 50g |
| 牛乳 | 小さじ1 |
| 薄力粉 | 1カップ |
| ココアパウダー | 少々 |
| かぼちゃの種 | 適宜 |

【ハロウィンクッキー】

- ①かぼちゃは皮をむき、蒸すしてつぶしておく。
- ②室温に戻したバターに砂糖をよく混ぜる。
- ③かぼちゃ・牛乳・ふるった薄力粉を入れる。
- ④オープンシートに顔を抜き、生地の上のせ、ココアパウダーをかける。
- ⑤180℃のオーブンで10～20分焼く

離乳食 【 7～8ヶ月頃 】

午前食

午後食



全粥
ささみの甘酢あん
野菜煮
味噌汁
オレンジ



パン粥
煮込みハンバーグ
酢の物
味噌汁
りんご

