



黒米御飯
豚肉の南蛮漬け
スパゲティサラダ
具だくさん汁
ぶどうゼリー



クランブルアップルケーキ

麦茶

10月の誕生会メニューです。
プチプチと食感が楽しい『黒米御飯』とメインは御飯が進む『豚肉の南蛮漬け』です。
おやつのケーキはザクザクとしたクランブルとシャキシャキとしたりんごの
2つの食感が楽しいアップルケーキです。

～レシピ紹介～

【クランブルアップルケーキ】

≪ 材料 作りやすい分量 ≫

A	小麦粉	150g
	ベーキングパウダー	大1
	りんごジュース	220g
	サラダ油	大4
	砂糖	80g
B	りんご	80g
	小麦粉	大5
	砂糖	大3
C	無塩バター	大2
	りんご	120g
	砂糖	大2
	レモン果汁	少々

- ①Aのケーキの生地を作る。
☆りんごの皮をむき、1cm角のサイコロに切る。
☆小麦粉・ベーキングパウダ・砂糖をふるい、サラダ油・りんごジュース・サイコロのりんごを入れ混ぜて、オープンシートを引いた型に入れる。
- ②Bのクランブルを作る。
○バターを常温に戻し、振った小麦粉と砂糖を混ぜ、ポロポロの生地を作る。
- ③Aの生地の上にBのクランブルを乗せ、170℃の予熱で温めたオープンで15分焼く。
- ④Cのりんごのコンポートを作る。
◆りんごの皮をむき、1cm角のサイコロ切りにする。
◆鍋にりんご、砂糖を入れ火にかけ汁気がなくなるまで煮る。(※水は入れない。)
◆粗熱が取れたら、レモン果汁を入れ冷蔵庫で冷やす。
- ⑤焼けたケーキを好きな大きさにカットしお皿に盛り付け、りんごのコンポートを添える。
(生クリームを添えるともおいしいです。)

離乳食【9～11ヶ月頃】

午前食

午後食



軟飯
ささみの甘辛煮
グリーンサラダ
味噌汁
りんご



煮込みうどん
フルーツポンチ

