



1月24日 (水)



昼食

おやつ



みのり風釜飯
 小松菜のおかか和え
 味噌汁
 いよかん

雪だるまクッキー

牛乳

雪だるまクッキーは雪だるまの型を使用して成形しました。
 ココアソースで目やボタンなどを書き、自分好みに作ることができます。
 様々な顔の雪だるまがいて、楽しいおやつの時間となりました。

～レシピ紹介～

＜ 材料：約10枚分 ＞

小麦粉	96g
片栗粉	40g
砂糖	40g
油	8g
ココア	4g
片栗粉	2.8g
砂糖	2.3g
水	10g

【雪だるまクッキー】

準備：生地を粉類（薄力粉・片栗粉・砂糖）をふるっておく。
 オープンを170℃に温めておく。（予熱）

- ①ふるった粉類に油を加え、よく混ぜる。
- ②生地を約3mmの厚さに麺棒で伸ばし、ラップで包む。
冷蔵庫で30分休ませる。
※生地の両端に菜箸を置き、麺棒でその上を伸ばすと
生地の厚みが均一になります。
- ③雪だるまの型で生地を抜く。
※大小のサイズで丸の形を成形し、くっつけても良いです。
- ④ココアソースの材料をすべて混ぜ、絞り袋に入れ先端を少しだけ切る。
- ⑤生地にココアソースで顔を書く。
- ⑥オーブンで170℃15分焼いたらできあがり。

離乳食【9～11ヶ月頃】

午前食

午後食



軟飯
 まさご焼き
 小松菜の和え物
 味噌汁
 いよかん

スティックパン
 フレンチサラダ
 コンソメスープ

