



《今月の旬のフルーツ: 梨》

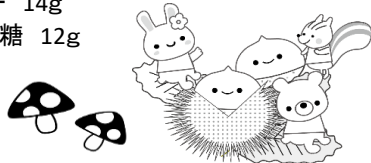
日	曜	午前おやつ (乳児のみ)	昼食	午後おやつ	血や肉になる	熱や力になる	体の調子を整える	補食
2	月	煎餅 お茶	ごはん サーモンフライ キャベツの胡麻マヨサラダ みそ汁 パナナ	みかんゼリー せんべい 牛乳	鮭 ハム ごま みそ 牛乳	米 マヨネーズ 油 小麦粉 パン粉 砂糖 せんべい	キャベツ コーン もやし にら バナナ みかん缶	おむすび (ふりかけ) お茶
3	火	煎餅 お茶	ごはん 鶏肉のBBQソース 大根としらすの甘酢和え みそ汁 オレンジ	黒糖ドーナツ 牛乳	鶏肉 しらす みそ 牛乳 木綿豆腐	米 砂糖 油 ホットケーキミックス 黒砂糖	にんにく しょうが 大根 人参 玉ねぎ きゅうり かぼちゃ わかめ オレンジ	おむすび (ふりかけ) お茶
4	水	煎餅 お茶	乳児:コッペパン ハンバーグ 幼児:ハンバーガー フロッキーのマヨカレー和え abcスープ パナナ	栗ごはん お茶	木綿豆腐 豚ひき肉 ウインナー ごま	コッペパン(乳児) ハンバーガー(幼児) パン粉 マカロニ マヨネーズ 米	玉ねぎ 人参 ブロッコリー 白菜 パナナ 栗の甘露煮	おむすび (ふりかけ) お茶
5	木	煎餅 お茶	ごはん 白身魚のみそ焼き ささ身ときゅうりの中華和え 厚揚げのスープ オレンジ	焼きうどん 牛乳	カラスガレイ みそ 鶏ささ身 厚揚げ 豚肉 牛乳	米 砂糖 油 ごま油 春雨 うどん	きゅうり 人参 玉ねぎ 小松菜 オレンジ ビーマン	おむすび (ふりかけ) お茶
6	金	煎餅 お茶	ごはん ブルコギ 卵スープ (2才~)梨 (0・1才)バナナ	しらすトースト 牛乳	豚肉 ごま 卵 かにかま しらす 牛乳	米 片栗粉 ごま油 砂糖 春雨 食パン マヨドレ	にんにく 人参 玉ねぎ えのき 白菜 にら 枝豆 長ねぎ 青のり (2才~)梨 (0・1才)バナナ	おむすび (ふりかけ) お茶
7	土	煎餅 お茶	ごはん 大根と厚揚げの煮物 みそ汁 オレンジ	せんべい ビスケット 牛乳	鶏肉 厚揚げ みそ 牛乳	米 砂糖 油 おふ せんべい	大根 にんにく いんげん 人参 しめじ わかめ オレンジ	
9	月	煎餅 お茶	ごはん 乳児:白身魚の漬け焼き 幼児:鯖の味噌煮 切り干し大根のサラダ けんちん汁 オレンジ	大学芋 牛乳	カラスガレイ(乳児) 鯖 みそ(幼児) ハム 竹輪 ごま 木綿豆腐 牛乳	米 砂糖 油 ごま油 さといも さつまいも	切り干し大根 きゅうり もやし 人参 玉ねぎ 小松菜 オレンジ	おむすび (ふりかけ) お茶
10	火	煎餅 お茶	ごはん 鶏肉の塩こうじ焼き ツナとひじきのサラダ みそ汁 パナナ	きなこサンド 牛乳	鶏肉 ツナ 油揚げ みそ きなこ 練乳 牛乳	米 マヨネーズ 食パン 油 無塩バター	ひじき 枝豆 人参 長ねぎ えのき パナナ	おむすび (ふりかけ) お茶
11	水	煎餅 お茶	和風カレー 青菜の納豆和え (2才~)梨 (0・1才)オレンジ	ハムチーズ蒸しパン 牛乳	鶏肉 しらす ひきわり納豆 ハム チーズ 牛乳	米 さといも 油 ホットケーキミックス	人参 れんこん 玉ねぎ ほうれん草 (2才~)梨 (0・1才)オレンジ	おむすび (ふりかけ) お茶
12	木	煎餅 お茶	塩ラーメン さつまいもとひじきの煮物 バナナ	(12)ピラフ お茶 (26)0・1才:ホットケーキ 2才~:パウンドケーキ	豚ひき肉 さつまいも (12)ウインナー (26)卵 牛乳	中華麺 ごま油 砂糖 油 さつまいも (26)小麦粉 グラニュー糖 ホットケーキミックス 無塩バター	キャベツ もやし 玉ねぎ 人参 にんにく ひじき バナナ	おむすび (ふりかけ) お茶
13	金	煎餅 お茶	ピビンバ丼 ブロッコリーの和風サラダ みそ汁 オレンジ	くずもち 牛乳	豚肉 卵 ごま かにかま 木綿豆腐 みそ きなこ 牛乳	米 砂糖 油 ごま油 片栗粉 黒砂糖	にんにく しょうが もやし 小松菜 人参 ブロッコリー コーン なめこ オレンジ	おむすび (ふりかけ) お茶
14	土	煎餅 お茶	カレーうどん ツナと大根の煮物 バナナ	せんべい ビスケット 牛乳	豚肉 ツナ 牛乳	うどん 片栗粉 砂糖 せんべい	玉ねぎ 人参 長ねぎ 小松菜 大根 パナナ	

★献立は仕入れの都合上変更することがありますがご了承ください。

~今月のレシピ~ "パウンドケーキ"

<材料> 1人分

- ・薄力粉 14g
- ・ベーキングパウダー 0.5g
- ・無塩バター 14g
- ・グラニュー糖 12g
- ・卵 14g



<作り方>

1. バターとグラニュー糖を混ぜる。
(バターは室温に戻しておく)
2. 溶き卵を3~4回に分けて加える。
3. 薄力粉とベーキングパウダーを入れ、ヘラで切るように混ぜる。
4. 型に生地を流し入れ、170℃で40分焼く。
(焼き色を見ながら)

★誕生日会の大人気おやつです。