

10月 おたんじょうびケーキ

ナ・サリールーム バリドアー
久が原

赤ずきんとオオカミのケーキ

子ども1人分 (完了、幼児食)

いちじゅんゼリー



黒ごまきなこケーキ

(完了、幼児食)

黒ごまきなこケーキ

木ネ料4 (子ども1人分)

①	・さとう 5g	②	・薄力粉 17g
	・サラダ油 2g		・ベーキングパウダー 1g
	・豆乳 15g		・きなこ 2g
	・黒ねりごま 1.5g		↑ ふりこあけ
	・黒すりごま 4g		

作り方

- ボウルに①をカキよく混ぜてほこせる。
- ①にふりた②をカキませる。
- 紙カップに生エセを入れ、180℃のオーブンで15~20分火焼いて完成です。

いちじゅんゼリー (完了、幼児食)

木ネ料4 (子ども1人分)

・いちじゅんゼリー 5g	・寒天 0.1g
・水 10g	・レモン汁 0.2g

作り方

- なべに木ネ料をすべて入れよく混ぜながら沸かす。
- 沸かして2~3分したら寒天をとり、型にうつして冷蔵庫で冷やします。
- かたまったらすきな型に型ぬをします。

<<後期食>>

☆黒ごまきなこケーキ (おろしごまなし) ☆



木ネ料4

①	・さとう 2.5g	②	・薄力粉
	・サラダ油 1g		・ベーキングパウダー
	・豆乳 8.5g		・きなこ
	・黒ねりごま 2g		

作り方

- ↑ 上の完了、幼児食と作り方は同じです。火焼きあがったら、スティック状やコロコロにカットして手足使しました。