



# 食育だより(8月号)

令和6年8月1日発行

## 7月のメニュー

- ・コーンごはん
- ・鶏の竜田揚げ
- ・短冊サラダ
- ・七夕そうめん汁
- ・あじさいゼリー



☆離乳後期食のメニュー☆

- ・コーンごはん・鶏の竜田揚げ
- ・わかめサラダ・七夕素麺汁
- ・あじさいゼリー



## 《3時のおやつはお星さまクッキーでした!》

レシピを紹介しますので、お家でもぜひ作ってみてくださいね☆



かわい〜  
☆おいし〜  
..



子どもたちにも  
大好評でした〜!



## 【お星さまクッキーのレシピ】

【材料】(40cm×25cmの鉄板1枚分)

- ☆薄力粉…90g
- ☆アーモンドパウダー…30g
- ☆ベーキングパウダー…1.2g
- ・無塩バター…65g
- ・粉糖…40g
- ・塩…少々
- ・バニラオイル…3〜4滴
- ・牛乳…小さじ1
- ・卵黄…2分の1玉

### 【下準備】

- ・バターは常温に出しておく
- ・☆の粉類は合わせてふるっておく

### 【作り方】

- ① バターを泡だて器でポマード状になるまで混ぜ、粉糖と塩を入れてよく混ぜ合わせる。
- ② ①に卵黄、牛乳、バニラオイルの順で入れてそのつどよく混ぜる。
- ③ ②にふるっておいた粉類(☆)を入れて、ゴムベラで混ぜひと固まりにし、生地をラップでぴっちりつつみ冷蔵庫で3時間以上休ませる。
- ④ 打ち粉をふってのぼした生地を好きな型で型抜きし、170°Cで15分焼く。