



12がつのおやつ



2018年
石山寺こども園

日	曜日	10時のおやつ (未満児のみ)	牛乳	3時のおやつ	牛乳
3	げつ	しょうゆせんべい	○	☆フライドポテト (じゃがいも、あぶら、しお)	○
4	か	かぼちゃポーロ	○	バナナ おせんべい ☆ぱんだぐみクッキング☆	○
5	すい	ゆでにんじん	○	ヨーグルト カルシウムせん ☆きりんぐみクッキング☆	むぎちや
6	もく	りんご	○	☆かぼちゃのあべかわ (かぼちゃ、きなこ、さとう)	○
7	きん	ゆでにんじん	○	みかん ・ マリービスケット	○
10	げつ	おせんべい	○	☆コンフルヨーグルト (ヨーグルト、コーンフレーク、さとう、バナナ、みかん、もも)	むぎちや
11	か	ゆでかぼちゃ	○	りんご ・ どうぶつビスケット	○
12	すい	かぼちゃポーロ	○	☆フルーツかんでん (もも、みかん、100%オレンジジュース、ぎゅうにゅう、さとう、かんでん)	○
13	もく	みかん	○	☆レタスおやき (ごはん、レタス、にんじん、あおねぎ、ごまあぶら、しお、しょうゆ、かつおぶし)	○
14	きん	ゆでブロッコリー	○	バナナ ・ ほしがたせんべい	○
17	げつ	しょうゆせんべい	○	りんご ・ マリービスケット	○
18	か	むらさきいもチップス パクパク期→おせんべい	○	☆かぼちゃクッキー (こむぎこ、BP、さとう、かぼちゃ、バター、たまご)	○
19	すい	バナナ	○	☆プリンアラモード (たまご、ぎゅうにゅう、ホイップクリーム、さとう、もも、みかん)	○
20	もく	ゆでさつまいも	○	ヨーグルト どうぶつビスケット	むぎちや
21	きん	かぼちゃポーロ	○	☆クリスマスカップケーキ (こむぎこ、さとう、ぎゅうにゅう、たまご、ホイップクリーム、バター、いちご、以ーチョコレート、未ーたべっこどうぶつビスケット)	○
25	か	おせんべい	○	バナナ ・ パイ パクパク期→スティックビスケット	○
26	すい	りんご	○	☆やきそば (ちゅうかめん、ぶたバラにく、きゃべつ、たまねぎ、ソース)	○
27	もく	ゆでブロッコリー	○	みかん ・ おせんべい	○
28	きん	おさつスティック パクパク期→しょうゆせんべい	○	☆さけおやき (ごはん、さけフレーク、しょうゆ、ごま)	○



スタンドグラスクッキー

(材料/ 15枚分)

- ・小麦粉 200g
- ・バター 100g
- ・卵 1個
- ・砂糖 80g
- ・餡 適量

(大きな餡であれば砕いておく)

オーブン180℃

(作り方)

- ①常温に戻しておいたバターをボウルに入れ泡だて器で白っぽくなるまで混ぜる。そこに砂糖を加えさらに混ぜ合わせる。
- ②①の中へ溶き卵を数回に分けて加えて混ぜ合わせたら、小麦粉も加えてゴムべらでさっくりと切るように混ぜ合わせる。粉っぽさがなくなれば、ひとまとめにラップに包んで冷蔵庫で1~2時間程度生地を休ませる。
- ③オーブンを180℃に予熱しておく。
- ④生地を薄くのばし型を抜き、その中を小さな型で抜く。
- ⑤クッキングシートを敷いた天板にのせ10分ほど焼く。薄く色づいたら、型抜きした中に餡を入れてさらに5分程度焼く。※焼き上がった餡が冷めるまでは触らない。また焼き過ぎると餡が焦げるので注意する。

