



9月誕生会メニュー



- キャラクター型のケチャップライス
- チーズハンバーグ
- 生野菜
- スパゲティサラダ
- パイナップル
- スープ



9月の誕生会メニューは子どもたちが好きなキャラクターをテーマにして、型抜きしたケチャップライスとハンバーグの上にくり抜いたチーズをのせました。

午後のおやつも、キャラクターの顔の形をしたクッキーを作りました。部屋から「かわいい〜！」という声が聞こえてきましたよ(^_^)

レシピ紹介 「クッキー」

誕生会のおやつにも登場したクッキーの作り方を紹介します。
親子でいろいろな形に型抜くのも面白いですね。
準備する材料も少ないので、すぐに挑戦できると思います。

材 料

小麦粉	120 g
砂糖	40 g
無塩バター	60 g

作 り 方

- ①ふるった小麦粉と砂糖をボウルに入れる。
- ②バターをレンジで溶かす。
- ③①に溶かしたバターを入れ、さっくりと混ぜる。
- ④粉っぽさがなくなってきたら、ラップに包み冷蔵庫で30分～1時間寝かす
- ⑤お好みで型をとり、170度で予熱しておいたオーブンで20分焼く。

※焼く時間や温度については、使用するオーブンによって調節してください。

