

献立名	幼児食		離乳食		調理方法						
	材料名	使用量(g)	期	献立							
グリンピース入りマドレーヌ	グリンピース(実)	20	後 期	グリンピース入りマドレーヌ 幼児の2/3	①小麦粉とベーキングパウダーを合わせてふるっておく。 ②グリンピースはやわらかくゆで、ミキサーでつぶす。 ③卵は卵黄と卵白に分けておく。 ④卵白に砂糖を加えて、かたく泡立てる。 ⑤④に卵黄を加えさらに泡立てる。 ⑥⑤に①、②、溶かしバター、エッセンスを加えてさっくりと混ぜ合わせる。 ⑦⑥を型に流し入れ、180℃のオーブンで15~20分焼く。(竹串を刺して、何もついてこなければOK。) ※飾りにグリンピースの実をトッピングしてもかいいです。						
	卵	10									
	砂糖	8									
	小麦粉	8									
	ベーキングパウダー	0.2									
	無塩バター	8									
	バニラエッセンス	0.01									
			中 期	グリンピース入りマドレーヌ (ミルク浸し) 後期の2/3							
		前 期	ホットケーキ (ミルク煮) 小麦粉 6 スキムミルク 1 卵黄 2 バター 1								
栄養素	エネルギー (kカロリー)	タンパク質 (g)	脂質 (g)	繊維 (g)	カルシウム (mg)	鉄 (mg)	ビタミン				塩分 (g)
栄養量	155	3.2	7.8	1.7	18	0.5	レチノール(μg)	B1(mg)	B2(mg)	C(mg)	0.0
							69	0.06	0.05	2	