



3月いちおしメニュー

バナナパイ



3月8日(月)のおやつメニューです。



さくら組さんは最後の保育園給食です。
3月の献立はさくら組のリクエストメニューが入っています！

焼肉 から揚げ ドーナツ アイスパフェ
など… 特に24日のハンバーガーは
子ども達が楽しみにしているメニューです。

バナナの栄養

バナナは離乳食の赤ちゃんから食べられるフルーツです。消化も良く、朝食におやつに運動前にもおすすめです。ビタミンが豊富ですぐに体のエネルギーになってくれる優れものです。

レシピ紹介



3月のいちおしメニュー

レシピ

バナナパイ

材料 (18 cmタルト型 1台分)

冷凍パイシート 1枚	砂糖 60g
バナナ 2本	卵 1個
小麦粉(打ち粉用) 大1程度	生クリーム 100cc

作り方

- ① 冷凍パイシートは室温に戻し、Aは混ぜておく
- ② オーブンは180℃で予熱しておく
- ③ 打ち粉をしながらパイシートを型にあわせて麺棒で伸ばす
- ④ バナナは皮をむき1~2cmの輪切りにする
- ⑤ ③のパイシートを型にはめ、バナナをならべ、Aを流しいれる
- ⑥ 予熱したオーブンで180℃・20分程度焼く
- ⑦ 粗熱が取れたら食べやすい大きさにカットしてできあがり

