

さつまいもケーキ (8切れ分)



かいた版ネウボラ
(ひまわりプラザ)
南つくも町11番16号
TEL: 824-1225

材 料	分 量	作 り 方
さつま芋	小3個	① さつまいもは皮付きのまま1cm角に切り、電子レンジで蒸す。 ② 小麦粉と溶き卵、砂糖、サラダ油をしっかりと混ぜ合わせる。 ③ ①のさつま芋を加え、混ぜる。 ④ 天板にクッキングシートを敷き、③を入れ、厚さ1～1.5cmになるように広げる。 ⑤ オープン170℃で16分焼く。 ⑥ 8等分に切って出来上がり。
小麦粉	80g	
卵	L1個	
砂糖	65g	
サラダ油	95g	

離乳食へ展開してみよう!

初期《5・6か月ごろ》

皮をむいて1cm角に切ったさつまいもをしっかりと蒸して、フォークでよくつぶす。(すり鉢や裏ごし器などでもOK) 湯を加えて、ペースト状にのばす。

★使用した材料★ さつまいも

中期《7・8か月ごろ》

皮をむいて1cm角に切ったさつまいもをしっかりと蒸して、フォークでつぶす。湯を加えて、マッシュにする。

★使用した材料★ さつまいも

後期《9～11か月ごろ》

小麦粉を水で溶き、少量の溶き卵と砂糖、サラダ油を混ぜ合わせる。①のさつま芋を加えて混ぜる。クッキングシートを敷いた天板に広げて焼く。小さく切る。

★使用した材料★

さつま芋・小麦粉・卵・砂糖・サラダ油

完了期《12～18か月ごろ》

小麦粉を水で溶き、少量の溶き卵と砂糖、サラダ油を混ぜ合わせる。①のさつま芋を加えて混ぜる。クッキングシートを敷いた天板に広げて焼く。食べやすい大きさに切る。

★使用した材料★

さつま芋・小麦粉・卵・砂糖・サラダ油