



りんごケーキ

(4人分)

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
りんご	100g	① りんごは皮付きのままいちょう切りにして、塩水に通す。 ② ボウルに小麦粉、溶きたまご、砂糖、ヨーグルトを入れて混ぜる。 ③ 水切りしたりんごを加える。 ④ アルミカップに油をぬり、③を流し入れる。 ⑤ オーブンで焼く。(180℃10分程度)
小麦粉	60g	
たまご	L1個	
砂糖	大さじ3強	
塩	少々	
ヨーグルト	大さじ3弱	
油	少々	

離乳食へ展開してみよう！

初期《5・6か月ごろ》

皮をむいて小さく切ったりんごを煮て、すりつぶす。生のりんごをすりおろしてから煮てもOK。※6か月頃から

★使用した材料★
りんご

中期《7・8か月ごろ》

皮をむいて小さく切ったりんごを煮て、粗くつぶす。

★使用した材料★
りんご

後期《9～11か月ごろ》

皮をむいて小さく切ったりんごを煮る。冷ましてからヨーグルトと少量の砂糖を合わせてあえる。

★使用した材料★
りんご・ヨーグルト・砂糖

完了期《12～18か月ごろ》

基本レシピと同様にして作る。焼き上がったらアルミカップをはずして、食べやすい大きさに切る。

★使用した材料★
基本レシピと同じ

