

子育て情報誌

ままみい。

赤ちゃんとお母さんをサポートするコミュニティ

🍑 生活協同組合しまね

http://www.coop-shimane.jp/ [お問合せ] 0120-336-021

2018年10月号 vol.79

できる 幼児食レシピ



(2つまみ程度)



材料(6~8個分)

• 強力粉······ 150g かぼちゃ(冷凍でもOK) 30g~50g • 砂糖……… 20g バター又はマーガリン 20g • 牛乳······ 60ml • 塩······ 1.5g

ドライイースト…… 2g

- ★ボウルで粉を混ぜ合わせるとき は、ある程度粉っぽさが無くなる 程度混ぜれば良いですが、時間が あるときはしっかりこねていただ くともっちりとしたパンができあ がります。
- ★寝かせるのはできるだけ温かい場 所で発酵させることが目的です。 オーブンに発酵機能が あれば30分位しっかり と発酵させると尚良い です。

10月はハロウィンということで、かぼちゃを練 り込んだ朝食パンをご紹介します。材料をボ ウルの中で混ぜ合わせるだけ、発酵時間は 10分ずつ、打ち粉なしで形成するので、時 短で粉まみれにならずパンを作ることができま す。パンの中には9月号でご紹介したチョコク

リームを入れると、お子さん が喜んでくれること間違いな しです。今回はハロウィン に合わせてチョコペンで仕 上げてみました。少し時間 のある休日の朝にお子さんと 一緒に作ってみて下さいね!



生協しまねの組合員で いる 2 児のママで~す。

作り方

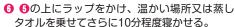
●かぼちゃは皮をむき大きめの耐熱容器に入れてレンジで加熱し、潰れる 柔らかさにする(30~60秒)。温かい状態でバター、砂糖、塩を加えフォー クで潰すように混ぜ合わせる。

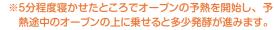
※大きめの耐熱容器を使用するのは材料すべてを入れるため。

- ② ①に牛乳を加え、さらにレンジで20秒程度50℃位になるように温める。
- **② ②にドライイーストを入れて馴染むように混ぜ合わせ、さらに強力粉を** 入れてしゃもじで粉っぽさがなくなるまで混ぜ合わせる。
- **④ €**にラップをかけ、レンジ150~200Wで約50秒程度加熱し、そのまま 10分程度寝かせる。

※蒸しタオルを乗せたりし、できるだけ温かい環境を作る(30~40℃)。

⑤ 生地の表面が写真1のようになり、少し膨ら んだら6~8等分に分け、写真2のようにつま んで丸く形成し、つまんだ部分を下にして天板 に並べる。





170℃に予熱したオーブンで12分程度焼いてできあがり。



お子さんについてのほのぼのエピソードをお聞きしました。



森川真美子さんと 朝陽くん(7ヶ月)、

手伝ってくれるので助かります

お姉ちゃん二人ともとても良く手伝って くれます。家事も手伝ってくれますし、朝 陽が泣いていたらあやしてくれます。失日 も、朝陽が急に泣き止んだと思ったらお姉 ちゃんが抱っこしてくれていました。本当に 助かっています。

名前に込めた思い

朝日のようにすがすがしく、さわやかで明るく、人の心をあたたかくで きるような人になってほしいとの思いから名付けました。実は、お姉ちゃ んが一緒に名前を決めてくれました。いくつか名前の候補をリストにして いましたが、「絶対朝陽がいい!」って言ってくれたんですよ。

朝陽くんが生まれるのが楽しみだった

出産のとき、2人はロピーで朝陽が生まれるのを待ってくれていました。 エレパーターが開くたびに「生まれたかなぁ」ってわくわくしていたみたい で"す(笑)の対面したときはとても喜んで"くれたので"、私も嬉しかったで"すの

ままみいるにご投稿いただいた方の中から、 抽選で 10 名の方に商品の詰め合わせをプレゼントします♥



顆粒片栗粉 とろみちゃん



ぴよっち



ぷるぷる ゼリーちゃん

この商品に出会うまでは、片栗粉を水で溶いて離乳食作りに励

んでいました。けれど、生協で『と ろみちゃんョ を見つけ、利用してみる と「今までの手間は何だったんだ?!」 と思うくらい簡単にとろみを付けるこ とができ、今では離乳食作りの氷 需品です! (組合員さん)



「我が家の子育てエピソード」「わたし・お子さんの お気に入り商品」など、子育てに関することなら何 でもご投稿ください!



詳しくは、裏面をご覧ください

わたしのお気にいり

などのはいるのからの間がま

せくて子どもも喜んで"食べました。 さすが CO・OP 7オリティで"すね。また買います。 出雲支所 子育で・くらぶ

CO·OP 丸中製菓

大山乳業の特選牛乳を使った ふんわりドーナツ …参考価格 298円(税込価格321円)



牛乳と豆乳だけで練り込んだ、ふんわり軽い食感のドーナツ。 「卵」「乳」小麦【次回企画予定 だいすき10月5回】【国内加工品】



サポート商品の中からお好きな商品を 隔週で I 点プレゼント!



	10月					11月				
カレンダー	1 2 3 4 5	8 9 10 11 12	15 16 17 18 19	22 23 24 25 26 2	29 30 31 1 2	2 5 6 7 8 9	12 13 14 15 16 1	9 20 21 22 23	26 27 28 29 30	
	月火水木金	月火水木金	月火水木金	月火水木金月	月火水木金	金月火水木金	月火水木金月	月火水木金	月火水木金	
注文書提出	10月2回の注文書で 注文		10月4回の注文書で 注文		11月1回の注文書で注文	C	11月3回の注文書で 注文		12月1回の注文書で 注文	
商品お届け		→お届け		→お届け		お届け		▶お届け		
ままみぃる		配布				配布				
ふぁみ〜ゆ	配布		配布		配布		配布		配布	

※次回のままみぃる配布は 11 月 5 日(月)~ 11 月 9 日(金)です。それまで大切に保管しておいてください。

みんなの声募集

型投稿(いただいたちの中から、抽選で10名の方に商品の詰め合わせをアレゼント!

●我が家の子育てエピソード

子育であるある・お子さんの行動に驚いたこと・お子さんの行動に思わず笑って しまったこと・幸せを感じる瞬間などなど、子育でエピソードを何でもお聞かせく ださい。

●わたし・お子さんのお気に入り商品

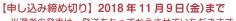
好きな理由、商品を使ったレシピ、ご家族とのエピソードなどを教えてください。

- 【申し込み方法】

右記の投稿用紙に「我が家の子育てエビソード」「わたし・お子さんのお気に入り商品」などをご投稿ください。組合員コード、お名前を必ず明記してください。

メール: kouhou@coop-shimane.jp

FAX: 0852-27-5742 携帯のQRコードから→ 携帯のQRコードから→ 【中上は 3 (焼み切り】 2018 年 11 日 0 口(全) まる



当選者の発表は、発送をもってかえさせていただきます。ブレゼントは、11 月中旬頃の配達時にお届けする予定です。

※お寄せいただいた情報は「ままみいる」「こーぷ・しまね」、商品カタログ「だい すき」、ホームページ等での紹介や組合員活動、運営に活用させていただきます。

2018.10 ままみいる 投稿用紙

班名:	氏名	:
組合員コード		
□回答必要	□実名掲載可 □ペンネ	.ーム ()) ※ご指定のない場合は、イニシャルで掲載いたします。