

チーズスティックパイ（乳・小麦）			(幼児1人分の分量) *大人は2倍にしてください
材 料	分 量	備 考	作 り 方
パイシート	30g		冷凍のパイシートは、包丁で切れる固さまで解凍して、スティック状に切る。 を天板に並べ、表面に水を塗り(生地の状態によって不要であれば省く、鶏卵に変更可能)、全体にグラニュー糖と粉チーズをふり、200℃のオーブンで10～15分焼く。
水	3g	適宜調節	
(鶏卵でも可)			
グラニュー糖	2g	小さじ1/2	
粉チーズ	2g	小さじ1	
			
			エネルギー 131kcal たんぱく質 2.6g 脂質 7.2g カルシウム 31mg 鉄 0.1mg 食塩相当量 0.2g

料理名の後の（ ）の食品は特定原材料のうち使用している食品です。