

ハロウィン



おすすめレシピ



★ ミイラのソーセージ

【材料6本分】

ソーセージ…6本

冷凍パイシート…1枚

卵…1/3個

スライスチーズ…1/4枚

ゴマ…12粒

おやつにも◎
ぜひお子様と
一緒にどうぞ♪

【使用する道具】

おばけの白目をくり抜くためにストローを使用します



【作り方】

- ① 冷凍パイシートを縦に12等分し、包帯に見立ててソーセージに巻き付ける
1本のソーセージに対して、2本の冷凍パイシートを巻く 顔の部分に少し隙間を空けておくと良い
- ② 卵を溶き、照りを出すためにパイシートの表面にハケで薄く塗る
- ③ 200℃のオーブンで約10分焼く
- ④ 粗熱がとれたら、ストローでくり抜いたスライスチーズの上にゴマを乗せ、顔を作る



離乳食相談

気になる項目がないかチェック!



離乳食の進め方が分からない

体重が増えない

母乳が足りているか心配

アレルギーが心配

簡単な離乳食のレシピが知りたい



離乳期のお子さんのお食事に関してなんでも
ご相談ください! **管理栄養士**がお伺いします。
対象: 離乳期の赤ちゃんとそのご家族

栄養相談



当院では生活習慣や食生活を見直すことで
病気を予防・改善する栄養を行っています。

栄養の過不足は体調不良やさまざまな
病気の原因となります。耳鼻科の病気では、
**めまい・耳鳴り・難聴・逆流性食道炎・嚥下機能障害・
睡眠時無呼吸症候群**などがあります。

健康的な生活をできる限り長く続けるためにも
日々の食事で病気を予防・改善することが重要です!

こんな方におすすめ

- お薬の治療でなかなか良くならない
- 健康診断で引っかった項目がある
- 長く元気に過ごしたい
- 健康的に減量したい



※ その他にも気になることがあればご相談ください

離乳食相談、栄養相談は完全予約制です

料金: 1回 1,000円 (税込み)

時間: 30分程度

詳しくは受付スタッフまでお尋ねください



楓みみはなのどクリニック