

昼食

おやつ



七夕そうめん
ミートボール
添え野菜
もものドルチェ



お星様クッキー

牛乳

七夕

短冊を飾り、今日は七夕集会を行ったので給食も七夕メニューです。
七夕には天の川や織姫の織り糸に見立てたそうめんにおくらなどの旬の野菜や星型に型抜きした人参やきゅうりなどをちりばめると、色とりどりの星がきらめく天の川のできあがりです。

～レシピ紹介～ 【もものドルチェ】

《材料・5～6人分》

- 桃ジュース 1カップ
- ☆ 水 1/2カップ
- ☆ アガー 表示に従う
- 生クリーム 大2
- 砂糖 小1
- アセロラジュース 1/4カップ
- ★ 水 大1・1/2
- ★ アガー 表示に従う
- 砂糖 小2
- さくらんぼ(桃桜) 5～6粒

《作り方》

- ①☆を鍋に入れて火にかけ、沸騰後1分間加熱。
人肌程度に温めた桃ジュースを合わせて、カップに半分程度注ぎ入れる。
- ②★を鍋に入れて火にかけ、沸騰後1分間加熱。
人肌程度に温めたアセロラジュース・砂糖を合わせて、容器に移す。
- ③①②粗熱が取れたら冷蔵庫で冷やし固める。
- ④生クリームを泡立てる。
- ⑤アセロラジュースをフォークやホイッパーなどでクラッシュゼリーにする。
- ⑥桃ゼリー→生クリーム→アセロラクラッシュゼリー→さくらんぼの順に盛り付け出来上がり。

離乳食【5～6ヶ月頃】

午前食

午後食



お粥ペースト
しらすペースト
野菜ペースト
野菜スープ
果物

ミルクのみ

