



ピラフ  
鶏肉の変わり焼き  
春雨サラダ  
具たくさんスープ  
きらきらゼリー

誕生会

フルーツパンケーキ  
麦茶

ピンク色のアセロラゼリーの上から  
レモンゼリーをクラッシュしてのせました。  
アガーを使用しているので透明できらきらとしています。

～レシピ紹介～ 【きらきらゼリー】

《材料・子ども5人分》

アセロラジュース 300cc  
水 140cc  
アガー 表示に従う  
砂糖 大さじ6  
  
レモン果汁 小さじ2  
水 1カップ  
アガー 表示に従う  
砂糖 大さじ4

《作り方》

①水とアガーを鍋に入れしっかりと煮溶かす。  
②①に人肌程度に温めたアセロラジュースと砂糖を加える。  
③型に流し入れ、冷蔵庫で冷やし固める。  
④水とアガーを鍋に入れしっかりと煮溶かす。  
⑤④に砂糖を溶かし、人肌程度まで冷ます。  
⑥冷めたらレモン果汁を加え、型に流し、冷蔵庫で冷やし固める。  
⑦固まったレモンゼリーをフォークなどでクラッシュし  
アセロラゼリーにお好みのフルーツとともにのせる。

離乳食【7～8ヶ月頃】

午前食

午後食



全粥  
豚肉の煮物  
煮浸し  
味噌汁  
メロン



煮込みうどん  
かれいのみぞれ煮  
フルーツヨーグルト

