

昼食

おやつ



秋の香芹
鶏肉の味噌漬け焼き
添え野菜
味噌汁

誕生会

梨のキャラメルケーキ

麦茶

オレンジゼリーカルピスソース

9月に入り、少し涼しくなってきました。
今日の誕生会は秋の味覚をたくさんとり入れたメニューです。
ひまわりぐみの試食会もあわせて行いました。

～レシピ紹介～ 【オレンジゼリー】

《材料》

- オレンジジュース 200ml
- 水 1カップ
- アガー 表示に従う
- 砂糖 大さじ3
- カルピス 大さじ4
- 水 1カップ強
- コーンスターチ 大さじ2

《作り方》

- ①オレンジジュースを人肌程度に温める。
- ②水とアガーを合わせて火にかけ、煮溶かす。
- ③②に砂糖を溶かし、①を入れよく混ぜる。
- ④お好みのカップに③をいれ、冷やし固める。
- ⑤カルピスを分量の水で割り、少量取り分けておく。
- ⑥カルピスを火にかけ沸騰させる。
- ⑦取り分けておいたカルピスでコーンスターチをとく。
- ⑧⑥に⑦を少しずつ加え、とろみをつける。

離乳食【7～8ヶ月頃】

午前食

午後食



サラダうどん

豆腐煮

フルーツポンチ



全粥

野菜のしらすあんかけ

お浸し

味噌汁

梨

