

昼食

おやつ



御飯
 鮭の味噌マヨ焼き
 お浸し
 具たくさん汁
 すいか

パイナップルの
 ぷるぷるデザート
 麦茶

パイナップルジュースにコーンスターチでとろみをつけ
 ヨーグルトと混ぜた冷たいデザート。
 暑いこの時期にぴったりのおやつです。

～レシピ紹介～

《材料・子ども6人分》

- ☆ パインジュース 300g
- ☆ コーンスターチ 大4弱
- ヨーグルト 200g
- 砂糖 大3
- ★ パインジュース 200g
- ★ コーンスターチ 大1.5
- パイン缶（輪切り） 4～5枚

【パイナップルのぷるぷるデザート】

- ①☆のパインジュースのうち約50gでコーンスターチを溶く。
- ②残りの☆パインジュースを沸かし、①を流し入れとろみをつける。
- ③よく冷ましてから、ヨーグルト・砂糖と合わせる。
- ④★印も上記と同様。
冷めたら角切りにしたパイン缶を合わせる。
- ⑤器に③→④の順で盛り付ける。

離乳食 【7～8ヶ月頃】

午前食

午後食



全粥
 白身魚の味噌煮
 お浸し
 味噌汁
 すいか

冷やしそうめん
 ささみのトマト煮
 メロンヨーグルト

