



焼きそば
唐揚げ
フライドポテト
フルーツゼリー

とうもろこし
麦茶

夏の行事の一つおまつりごっこでは、子どもたちがはっぴを着ておまつり遊びを楽しみました。パック詰めして食べる給食はおまつり気分が味わえます。

～レシピ紹介～
《 材料 》

アセロラジュース	275g
粉寒天	2g
水	125g
砂糖	50g
パイナップル缶	125g
黄桃缶	125g

【フルーツゼリー】

- ①アセロラジュースを鍋に入れ人肌程度に温めておく。
- ②別の鍋に粉寒天と水を入れてよく混ぜながら火にかける。沸騰してからも混ぜ続けて2～3分したら火を止め、砂糖を加え溶けるまで混ぜる。
- ③②に①を合わせてよく混ぜ合わせる。
- ④ゼリーカップに食べやすい切ったパイナップル缶と黄桃缶を入れる。
- ⑤③のゼリー液を容器に流し入れる。
- ⑥粗熱が取れてまわりが少し固まってきたら冷蔵庫に入れて冷やし固める。

離乳食【7～8ヶ月頃】

午前食



冷やしそうめん
ふんわり豆腐
フルーツポンチ

