



9月9日 (金)



昼食

おやつ



秋の香丼
 鶏肉の味噌漬け焼き
 添え野菜
 清まし汁

梨の塩キャラメルケーキ

麦茶

オレンジゼリーカルピスソース

今月の誕生会メニューは秋を感じさせる彩り豊かな秋の香丼です。
 茶色、黄色、オレンジで紅葉をイメージしました。
 おやつには梨を使いほんのりビターな塩キャラメルケーキです。

～レシピ紹介～

【オレンジゼリーカルピスソース】

≪ 材料 子ども5人分 ≫

オレンジジュース	165g
水	165g
粉寒天	22g
砂糖	21g
乳酸菌(カルピス)	55g
水	210g
コンスターチ	115g
メロン	35g

- ①オレンジジュースは人肌程度に温めておく。
- ②水に粉寒天を入れ、2～3分沸騰させ火を止める。
- ③②に砂糖を入れ、①を入れる。
- ④容器に入れて粗熱が取れたら、冷蔵庫で冷やす。
- ⑤Bをよくかき混ぜながら火にかける。
- ⑥とろみがついたら、氷水で冷やす。
- ⑦オレンジゼリーをコロコロにカットし、⑥をかける。
- ⑧サイコロに切ったメロンをのせて完成。

離乳食【9～11ヶ月頃】

午前食

午後食



軟飯
 鶏肉の味噌焼き
 お浸し
 けんちん汁
 オレンジ

スティックパン
 たらのおろし煮
 コンソメスープ

