



お赤飯
ぶりの照り焼き
紅白なます
お吸い物
果物ゼリー

林檎ケーキ

麦茶

七五三の行事献立は、お赤飯・ぶりの照り焼き・お吸い物とお祝いの食事にふさわしいメニューになっています。
おやつは色鮮やかかなりんごがきれいな“林檎ケーキ”です。

～レシピ紹介～
《材料・子ども5人分》

アセロラジュース	250g
缶詰めのシロップ	125g
寒天	小1
砂糖	大3
みかん缶	95g
パイナップル缶	95g
桃缶	95g

【 果物ゼリー 】

《作り方》

- ①果物は汁を切り、食べやすい大きさにカットしておく。
- ②切った果物をポンチカップに分けておく。
- ③缶詰めのシロップと粉寒天をよく混ぜながら2分間沸騰させる。
- ④アセロラジュース・砂糖を混ぜ合わせ人肌程度に温める。
- ⑤③④を合わせ、果物の上から注ぐ。
- ⑥粗熱が取れたら冷蔵庫で冷やし固める。

離乳食 【 7～8ヶ月頃 】

午前食



全粥
煮魚
お浸し
味噌汁
柿

