



3月9日 (木)



昼食

おやつ



黒米御飯

白身魚フライ・唐揚げ・フライドポテト
 スパゲティソテー
 小松菜と人参のお浸し
 清まし汁
 果物二種（みかん・いちご）

チョコバナナ風パフェ

麦茶

今日はおわかれ会のスペシャル献立です。
 白身魚フライ・唐揚げ・フライドポテトと揚げ物が3種類です。
 園での給食がおいしかったと思い出してくれたいですね。

～レシピ紹介～

《材料・子ども5人分（豆乳200ml）》
 ●豆乳 190ml
 ●薄力粉 大2
 ●砂糖 大2
 コーンフレーク 35g
 ☆ココア 小2
 ☆砂糖 小2
 ☆豆乳 10ml
 ◆豆乳生クリーム 大5
 ◆砂糖 大1
 バナナ 小1本
 レモン果汁 適量

【チョコバナナ風パフェ】

《作り方》
 ①ミルククリームを作る。(●)
 薄力粉を豆乳で溶き、ザルでこす。
 砂糖を加え、火にかけてトロミがでるまで混ぜ続ける。
 ②チョコソースを作る。(☆)
 湯せんしながら全て混ぜ合わせる。
 ③生クリームを立てる。(◆)
 生クリームと砂糖を合わせ、しぼれる硬さまで立てる。
 絞り袋に入れておく。
 ④バナナを輪切りに、レモン果汁をかけ、褐変を避ける。
 ⑤深い容器に①(●)→コーンフレーク→③(絞る・◆)→④の順に入れる。
 ⑥上から②(☆)をかけて完成。

離乳食【9～11ヶ月頃】

午前食

午後食



軟飯
 煮込みハンバーグ
 お浸し
 味噌汁
 みかん

焼うどん
 クラッシュゼリー

