

昼食

おやつ



お赤飯
鶏肉の香味焼き
添え野菜
紅白なます
お吸い物
果物ゼリー



林檎ケーキ
麦茶

今日は七五三の行事食献立です。七五三とは、これまでの成長を祝いこれからも健やかな成長を願う意味が込められています。子どもたちがすくすくと元気いっぱい育ちますように。

～レシピ紹介～

《材料：子ども5人分》

- ☆ 小麦粉 65g
- ☆ 油 18g
- ☆ りんごジュース 100ml
- ☆ ベーキングパウダー 6g
- ☆ 砂糖 25g
- ★ りんご（紅玉） 100g
- ★ 砂糖 9g
- ★ レモン果汁 少々
- 生クリーム 50g
- 砂糖 4g

【 林檎ケーキ 】

《作り方》

- ①☆の粉類を振るい、りんごジュース・油を入れて混ぜ合わせ、170℃13分焼く。
- ②りんごは皮付きのままサイコロにカットする。カットしたりんごと★の砂糖を鍋に入れて焦がさないようにしながら軟らかくなるまで煮る。最後に粗熱をとり、レモン果汁を入れる。
- ③生クリームに砂糖を加えて泡立てる。
- ④①を四角にカットしてお皿に盛り付ける。
- ⑤煮たりんごと生クリームを盛り付けたら完成です。

離乳食 【 9～11ヶ月頃 】

午前食

午後食



軟飯
豆腐の野菜あんかけ
和風ドレッシングサラダ
味噌汁
梨



焼きうどん
野菜スープ

