

昼食

おやつ



焼きそば
唐揚げ
フライドポテト
野菜スープ

チョコバナナ風ケーキ

麦茶

フルーツゼリー/アンパンマンジュース

夏の行事の『おまつりごっこ』は、はっぴを着ておまつり遊びを楽しみます。
園内をおみこしを担いでわっしょいわっしょいと練り歩きます。
給食のパック詰めした焼きそばや唐揚げは、おまつり気分を盛り上げています！

～レシピ紹介～

【 フルーツゼリー 】

《材料：子ども5人分》

《作り方》

- アセロラジュース 275g
- 粉寒天 2g
- 水 125g
- 砂糖 50g
- パイン缶 125g
- 黄桃缶 125g

- 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ておく。
- 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大きさに切ったパインと黄桃を入れる。
- 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。
- ⑦皿にカップを逆さにしてまわりを竹串などでくるっとするとゼリーがきれいに出来ます。

離乳食 【9～11ヶ月頃】

午前食

午後食



サラダうどん
しらす和え
フルーツヨーグルト



軟飯
お浸し
清まし汁

