



梅御飯
とり天
切干大根のサラダ
具だくさん汁
果物二種(すいか・バナナ)



オレンジケーキ
麦茶

7月の誕生会メニューです。「オレンジケーキ」は生地やソースにオレンジジュースを使うことで暑い時期にもサッパリと食べることができます。

～レシピ紹介～

《材料：作りやすい分量》

A	薄力粉	150g
	ベーキングパウダー	15g
	砂糖	80g
	オレンジジュース	230g
	サラダ油	8g
	オレンジ	適量
	メロン	適量
	生クリーム	60g
	砂糖	6g
	オレンジジュース	170g
砂糖	20g	
コーンスターチ	10g	

【オレンジケーキ】

《作り方》

- ①ボウルにAの粉類をすべて振るっておく。
- ②①の粉類にオレンジジュースを加えて混ぜ合わせ最後に油を加えて混ぜる。
- ③天板にオープンシートをしき、生地を流し入れて170℃に温めたオーブンで10分程焼く。
- ④果物を食べやすい大きさに切る。
- ⑤生クリームに砂糖を加え泡立ててホイップクリームを作る。
- ⑥オレンジジュースに砂糖、コーンスターチを加え沸騰させる。ボウルに氷水をはり、オレンジソースを冷やす。
- ⑦焼けて冷ましておいたケーキを四角く切り分けて皿に盛り上からホイップクリームを絞り、果物を飾り付ける。最後にオレンジソースを上からかける。

離乳食 【5～6ヶ月頃】

午前食



お粥ペースト
ささみペースト
野菜ペースト
野菜スープ
りんご

