

11月15日 (金)

昼食

おやつ



お赤飯
 たらこの味噌カツ
 せんきゃべツ
 紅白なます
 お吸い物
 果物ゼリー



林檎ケーキ

麦茶

七五三のお祝いメニューです。「果物ゼリー」はさわやかな味のゼリーです。アセロラジュースでゼリーを作っているのかわいピンク色になります。

～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【9～11ヶ月頃】

午前食

午後食



軟飯
 煮魚
 小松菜のお浸し
 味噌汁
 りんご



スティックパン
 コールスローサラダ
 コロコロスープ

