



3月6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)

バナナパフェココアソースがけ

麦茶

お別れ会のメニューとなっています。
 唐揚げやフライドポテトなど子どもたちの好きなメニューを入れました。
 お別れ会では子どもたちと先生と一緒に楽しく食べることができました。

～レシピ紹介～

《材料・子ども5人分》

- 牛乳 190g
- 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
- ☆牛乳 10g
- ◆生クリーム 75g
- ◆砂糖 大1
- バナナ 1本
- レモン果汁 適量

【バナナパフェココアソースがけ】

《作り方》

- ①ミルククリームを作る。(●)
薄力粉を牛乳で溶き、ザルでこす。
砂糖を加え、火にかけてロミがでるまで混ぜ続ける。
- ②チョコソースを作る。(☆)
湯煎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。



