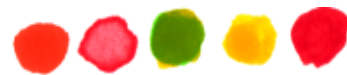




10月3日 (金)



昼 食

おやつ



黒米御飯

鶏肉の南蛮漬け

スパゲティサラダ

貝たくさん汁

ぶどうゼリー

クランブルアップルケーキ

麦茶

10月の誕生会メニューです。子どもたちが好きな鶏肉の南蛮漬け
スパゲティサラダ・デザートには、ぶどうゼリーです。
「ぶどうゼリー」は見た目がかわいいゼリーです。

～レシピ紹介～
《材料・作りやすい分量》

ぶどうジュース	200g
水	120g
粉寒天	3g
砂糖	小4
カルピス	30g
水	180g
粉寒天	2g
砂糖	大2
バイン缶	適量

【ぶどうゼリー】
《作り方》

- ①ぶどうジュースを人肌程度まで温めておく。
- ②Aの粉寒天と水をよく混ぜ、2分ほど沸騰させる。
- ③②に砂糖とぶどうジュースを加え混ぜる。
バットに流し、冷やし固める。
- ④カルピスを人肌程度まで温めておく。
- ⑤Bの粉寒天と水をよく混ぜ、2分ほど沸騰させる。
- ⑥⑤に砂糖とカルピスを加え混ぜる。
バットに流し、冷やし固める。
- ⑦バインを8等分のサイコロに切る。
ぶどうゼリーはサイコロに切る。
カルピスゼリーは泡立て器やフォークなどで崩す。
- ⑧ぶどうゼリー、カルピスゼリー、バインの順に
盛り付けて出来上がり。

離乳食 【9～11ヶ月頃】

午前食



軟飯
肉団子
大根のきんぴら
味噌汁
オレンジ

午後食



スティックパン
白身魚の洋風煮
野菜スープ

