

11月14日（金）

昼食

おやつ



お赤飯
たらの味噌カツ
せんキャベツ
紅白なます
お吸い物
果物ゼリー

林檎ケーキ

麦茶

七五三の行事献立は、『お赤飯』・『たらの味噌カツ』・『お吸い物』とお祝いの食事にふさわしいメニューになっています。
おやつは色鮮やかなりんごがきれいな『林檎ケーキ』です。

～レシピ紹介～

【 林檎ケーキ 】

《材料：作りやすい分量》

★小麦粉	65g
★砂糖	25g
★ベーキングパウダー	6g
★りんごジュース	100ml
★油	18g
☆りんご（紅玉）	100g
☆砂糖	9g
☆レモン果汁	少々
●生クリーム	50g
●砂糖	4g

- ①★の粉類を振るい、りんごジュース・油を入れて混ぜ合わせる。
- ②天板に流し入れてオーブンで170℃15分焼く。
- ③☆のりんごは皮付きのままサイコロにカットする。
カットしたりんごと砂糖を鍋に入れて焦がさないようにしながら軟らかくなるまで煮る。
冷めたら最後にレモン果汁を入れる。
- ④●の生クリームに砂糖を入れて泡立てる。
- ⑤ケーキを四角にカットしてお皿に盛り付ける。
- ⑥生クリームと煮たりんごをのせる。

