



人参御飯
豚肉の南蛮漬け
添え野菜
ポテトサラダ
清まし汁
アセロラゼリー

フレッシュいちごのケーキ
牛乳

今日は今年度初めての誕生会でした。誕生会は御飯とおかずがワンプレートに盛りつけられて華やかになっています。おやつには春らしく『フレッシュいちごのケーキ』で子どもたちも大喜びでした♪

～レシピ紹介～

【 アセロラゼリー 】

《作りやすい分量》

アセロラジュース	200g
砂糖	30g
粉寒天	2g
水	200g
パイナップル缶	40g

《作り方》

- ①アセロラジュースジュースを人肌程度まで温めておく。
- ②粉寒天と水をよく混ぜ、2～3分間ほど沸騰させる。
- ③②に砂糖とアセロラジュースを加え混ぜる。
バットに流し、冷やし固める。
- ④パイナップルをサイコロに切る。
- ⑤アセロラゼリーを2cm角のサイコロ状に切って
皿に盛りパイナップルを上に乗せる。

離乳食 【 7～8ヶ月頃 】

午前食



全粥
豆腐煮
和え物
野菜スープ
いちご

