

7月17日 (金)

昼食

おやつ



梅御飯

とり天

大根サラダ

具たくさん汁

果物三種(すいか・バナナ・メロン)

オレンジケーキ

牛乳

今月の誕生会メニューは、みんなが大好きな梅御飯、とり天です。
おやつは、オレンジの爽やかな酸味が感じられるケーキです。
子どもたちもたくさん食べてくれました。

～レシピ紹介～

《材料：作りやすい分量》

薄力粉	150g
ベーキングパウダ	15g
砂糖	80g
オレンジジュース	230g
サラダ油	8g
オレンジ	適量
メロン	適量
生クリーム	60g
砂糖	6g
オレンジジュース	170g
砂糖	20g
コーンスターチ	10g

【 オレンジケーキ 】

《作り方》

- ①ボウルにAの粉類をすべて振るっておく。
- ②①の粉類にオレンジジュースを加えて混ぜ合わせ最後に油を加えて混ぜる。
- ③天板にオーブンシートをしき、生地を流し入れて170℃に温めたオーブンで10分程焼く。
- ④果物を食べやすい大きさに切る。
- ⑤生クリームに砂糖を加え泡立ててホイップクリームを作る。
- ⑥オレンジジュースに砂糖、コーンスターチを加え沸騰させる。ボウルに氷水をはり、オレンジソースを冷やす。
- ⑦焼けて冷ましておいたケーキを四角く切り分けて皿に盛り上からホイップクリームを絞り、果物を飾り付ける。最後にオレンジソースを上からかける。

離乳食 【7～8ヶ月頃】

午前食



全粥
ささみの野菜あんかけ
お浸し
味噌汁
オレンジ

