

8月25日 (火)

昼食

おやつ



ごぼうピラフ
トマトソースハンバーグ
オニオンドレッシングサラダ
野菜スープ
パイナップルゼリー

誕生会

フルーツパフェ

牛乳

今月の誕生会は本格的なソースをかけた『トマトソースハンバーグ』です。
おやつの『フルーツパフェ』は黄桃缶で作ったカスタードクリームが
爽やかでさっぱりとした仕上がりになっています♪

～レシピ紹介～

【 フルーツパフェ 】

《材料・子ども5人分》

A	コーンフレーク	30 g
	生クリーム	70 g
	砂糖	小2
	レモン果汁	小1/2
B	牛乳	80 g
	小麦粉	15 g
	砂糖	小5
	黄桃缶	100 g

好きな果物

適量

《作り方》

- ①Aをボウルに入れ泡立てて、ホイップクリームを作る。
- ②B（カスタードクリーム）を作る。
黄桃缶はフードプロセッサーでピューレ状にする。
小麦粉と砂糖をザルでふるう。
全てを鍋に入れて弱火にかけながら混ぜる。
クリーム状になったら、冷ましておく。
- ③お皿に②のカスタードクリーム、コーンフレーク
ホイップクリーム（絞り袋に入れて絞る）の
順番に入れて上にお好きな果物で飾りつける。

離乳食 【 7～8ヶ月頃 】

午前食



全粥
しらすのみぞれ和え
ぎゅうりの和え物
味噌汁
バナナ

