12月2日（水）

昼　食

御飯
豚肉の生姜焼き
しらす和え
味噌汁
柿

おやつ

信玄プリン

麦茶

ミルクプリンにきな粉と黒蜜をかけて
山梨の名物をイメージしました。
大好評のおやつのひとつです。

～レシピ紹介～

《材料・子ども５人分》

水	0.5カップ
粉寒天	表示に従う
牛乳	1.5カップ
砂糖	大さじ2.5
きな粉	適宜
黒蜜	適宜

【 信玄プリン 】

《作り方》

①水と粉寒天を鍋に入れ、沸騰して寒天が溶けるまで火にかける。
②牛乳を人肌程度に温める。
③①②を合わせ、お好みの型に流し入れる。
④粗熱が取れたら冷蔵庫にに入れ冷やし固める。
⑤お皿に盛り付け、きな粉黒蜜をかけて出来上がり。

離乳食　【 ７～８ヶ月頃 】

午前食

パン粥
納豆入りマッシュポテト
コールスロー
野菜スープ
みかん

午後食

全粥
しらす煮
酢の物
味噌汁
バナナ