

6月30日 (金)

昼食

おやつ



焼きそば
唐揚げ
フライドポテト
野菜スープ
フルーツゼリー



バナナデザートココアソースがけ
麦茶

夏の行事『おまつりごっこ』は、はっぴを着ておまつり遊びを楽しみます。
給食のパック詰めした焼きそばや唐揚げは、おまつり気分を盛り上げます。
おやつも屋台のチョコバナナ風のデザートになってます！

～レシピ紹介～

《材料：子ども4人分》

バナナ 2本
☆ココア 1g
☆グラニュー糖 8g
☆牛乳 5g
チョコカラスプレー 適量

【 バナナデザートココアソースがけ 】

《作り方》

- ①ココア・グラニュー糖・牛乳を合わせて艶が出るまで弱火にかけながら混ぜる。
- ②バナナを輪切りにする。
(すぐに食べないときはシロップにさっとくぐらせると変色が防げます。)
※シロップ→水100g＋砂糖大1を溶かすと作れます。
- ③バナナを皿に盛り、上からココアソースとチョコカラスプレーをかける。

離乳食 【 9～11ヶ月頃 】
午前食 午後食



サラダうどん
しらす和え
フルーツヨーグルト



軟飯
お浸し
清まし汁

