

		乳児おやつ	昼食献立	おやつ
17	木	牛乳	食パン 白身魚のトマトソースかけ(白身魚 ホールトマト 玉ねぎ パセリ) マカロニサラダ(マカロニ きゅうり コーン ハム ツナ) 牛乳	五目いなり 麦茶 フルーツ
18	金	牛乳	中華風おこわ(もち米 たけのこ しいたけ ほうれん草 豚肉) 山芋の磯辺揚げ(長いも 青のり) みそ汁(かぼちゃ 玉ねぎ ごぼう きゃべつ まいたけ 豆腐 油揚げ)	チーズカップケーキ 牛乳 フルーツ
19	土	牛乳	ハヤシライス(米 玉ねぎ) グリーンサラダ(ブロッコリー ツナ きゃべつ もやし きゅうり コーン) コンソメスープ(玉ねぎ えのき)	きなこラスク 牛乳 フルーツ
21	月	牛乳	じゃことコーンのおこわ(もち米 じゃこ コーン) 麻婆豆腐(豆腐 ひき肉 人参 玉ねぎ 長ねぎ たけのこ) カムジャタンスープ(じゃがいも えのき きゃべつ 玉ねぎ 人参 豚肉)	アイスクリーム パン 麦茶 フルーツ
22	火	牛乳	ごはん かつおのごまがらめ(かつお ごま) 人参ナムル(人参 もやし えのき ごま) みそ汁(きゃべつ たら まいたけ たまご 豆腐 油揚げ)	カレトースト 牛乳 フルーツ
23	水	牛乳	チーズサンド(食パン チーズ) もやしとほうれん草サラダ(もやし ほうれん草 コーン ハム) ポークビーンズ(大豆 人参 玉ねぎ 大根 じゃがいも 豚肉)	昆布おにぎり 牛乳 フルーツ
24	木	牛乳	ごはん 柳川もどき(豚肉 玉ねぎ ごぼう 玉ねぎ 人参) 粉ふきいも(じゃがいも 青のり) みそ汁(もやし 豆苗 まいたけ 豆腐 油揚げ)	ウインナーパイ 牛乳 フルーツ
25	金	牛乳	幼冷やし中華(中華めん もやし きゅうり ミニトマト 焼豚 たまご) (乳)煮込みうどん(ゆでめん 人参 玉ねぎ もやし しいたけ 焼豚 たまご) はんぺんのチーズ焼き(はんぺん チーズ) 茹でやさい(ブロッコリー カリフラワー)	しらすわかめおにぎり 牛乳 フルーツ
26	土	牛乳	ドライカレー(米 ひき肉 玉ねぎ グリンピース) ツナサラダ(ツナ きゃべつ もやし きゅうり コーン ブロッコリー) ちんげん菜のスープ(ちんげん菜 大根 えのき 豆腐 たまご)	セサミラスク 牛乳 フルーツ
28	月	牛乳	三色ごはん(米 玉ねぎ ひき肉 たまご ほうれん草) ちくわとこんにゃくの煮付(ちくわ こんにゃく) みそ汁(長ねぎ えのき かぼちゃ ごぼう わかめ 豆腐 油揚げ)	みそポテト 牛乳 フルーツ
29	火	牛乳	ごはん かじきのたらこマヨネーズ焼き(かじきまぐろ たらこ マヨネーズ) ひじきのマリネ(ひじき 春雨 人参 きゅうり コーン ハム) みそ汁(きゃべつ 大根 にんにく 豆腐 油揚げ)	カルピスザーネ パン 牛乳 フルーツ
30	水	牛乳	食パン 鮭とポテトのチーズ焼き(鮭 じゃがいも 玉ねぎ) 春雨サラダ(春雨 きゃべつ きゅうり 焼豚 たまご) もやしのスープ(もやし たら えのき)	たらこおにぎり 牛乳 フルーツ
31	木	牛乳	枝豆ごはん(米 えだまめ) とりの唐揚げのり風味(とり肉 のり) れんこんごまサラダ(れんこん きゅうり かにかま ごま) みそ汁(きゃべつ 豆苗 まいたけ たまご 豆腐 油揚げ)	ヨーグルト パン 麦茶 フルーツ

カルピスザーネの材料と作り方(6人分)

牛乳.....100cc
 パイン(缶詰め).....1枚
 生クリーム...200cc
 砂糖.....大さじ1
 カルピス.....150cc
 ゼラチン.....大さじ1.5
 水.....75cc

- 1・ゼラチンは分量の水でふやかし、パインはみじん切りにして。
- 2・ボールに生クリームと砂糖を入れ氷水で冷やしながらかき混ぜて(8分立てにして)パインを入れておく
- 3・鍋に牛乳を沸かし(80℃位)火を止めゼラチンを入れて溶かし温かみがなくなるまでおく
- 4・②にカルピスと③を入れ混ぜ合わせ18cmのケーキ型に流し冷蔵庫で冷やし固まった出来上がり