



2月9日～11日



2月9日(月)

《幼児食(以上児)》

◎給食



◎おやつ



《幼児食(未満児)》

◎給食



◎おやつ



2月10日(火)

《幼児食(以上児)》

◎給食



◎おやつ



《幼児食(未満児)》

◎給食



◎おやつ



2月11日(水)



建

玉

記

念

の

日





2月12日、13日



2月12日（木）

《幼児食（以上児）》

◎給食



◎おやつ



《幼児食（未満児）》

◎給食



◎おやつ



2月13日（金）

《幼児食（以上児）》

◎給食



◎おやつ



《幼児食（未満児）》

◎給食



◎おやつ



☆ 今月のおすすめレシピ ☆

◎ミルクゼリー
マーマレードソースかけ
(2月10日 おやつ)

〈材料〉

・粉寒天	4 g
・水	300 c c
・砂糖	50 g
・牛乳	300 c c
・マーマレードジャム	50 g
・グラニュー糖	5 g
・水	適量
・（水溶き片栗粉	適

〈作り方〉

- ①鍋に粉寒天と水を入れ、焦げないように混ぜながら火にかけます。
- ②沸騰してたら、火を弱め砂糖を入れ混ぜ、中火で2~3分、混ぜながら火にかけます。
- ③火を止め、牛乳を入れて混ぜ、容器に流し込みます。粗熱が取れたら、冷蔵庫に入れ、冷やし固めます。
- ④マーマレードジャムと水を鍋に入れ、火にかけます。（※焦げやすいので火加減に注意が必要です。）
- ⑤グラニュー糖を入れ、溶かします。この時、ソースが緩いようでしたら、水溶き片栗粉でとろみをつけて下さい。）
- ⑥粗熱が取れたら、冷蔵庫で冷やし、③にかけてお召し上がり下さい。

いただきます！



天候等の都合により、魚や野菜等の食材が変更する場合があります。
ご了承下さい。
なお、変更になった際には、このページ上でお知らせ致します。