



6がつのおやつ



令和元年度
石山寺こども園

日	曜日	10時のおやつ (未満児のみ)	牛乳	3時のおやつ	牛乳
3	げつ	おせんべい	○	ヨーグルト ・ カルシウムせん	むぎちや
4	か	ゆでにんじん	○	☆カルピスミルク (ぎゅうにゅう、カルピス) ほしがたせんべい にぼし	
5	すい	オレンジ	○	ドーナツ (乳・卵使用)	○
6	もく	むらさきいもチップス	○	☆マカロニきなこ (マカロニ、きなこ、さとう)	○
7	きん	♪4・5歳児遠足♪ ゆでじゃがいも	○	バナナ ・ どうぶつビスケット ら、き→どうぶつビスケット ・ しろぶどうジュース	○
10	げつ	おせんべい	○	オレンジ マリー	○
11	か	ゆでかぼちゃ	○	☆コンフルヨーグルト (ヨーグルト、さとう、コーンフレーク、もも、みかん、バナナ)	むぎちや
12	すい	おさつスティック	○	バナナ ・ スティックビスケット	○
13	もく	かぼちゃポーロ	○	☆りんごゼリー (100%りんごジュース、りんご、アガー、さとう) パイ	○
14	きん	ゆでさつまいも	○	☆さけおやき (ごはん、さけフレーク、しょうゆ、ごま)	○
17	げつ	おせんべい	○	オレンジ マリー	○
18	か	〈おべんとうび〉 むらさきいもチップス	○	☆じゃこマヨトースト (しょくパン (乳使用)、ちりめんじゃこ、マヨドレ、あおのり)	○
19	すい	ゆでにんじん	○	バナナ ・ 以→だいずせんべい 未→おせんべい	○
20	もく	かぼちゃポーロ	○	☆カルピスカンてん (カルピス、カンてん、さとう)	○
21	きん	ゆでブロッコリー	○	☆おこのみやき (おこのみやきこ、ふたパラスライス、きゃべつ、あおねぎ、あみえび、たまご、コーン、かつおぶし、ソース)	○
24	げつ	おせんべい	○	☆ホットケーキ (ホットケーキミックス (乳・卵不使用)、ぎゅうにゅう、たまご、バター、ケーキシロップ)	○
25	か	ゆでじゃがいも	○	オレンジ ・ パイ	○
26	すい	かぼちゃポーロ	○	☆ゼリーアラモード  (100%オレンジジュース、アガー、さとう、もも、みかん、ホイップクリーム)	○
27	もく	ゆでブロッコリー	○	バナナ ・ しょうゆせんべい	○
28	きん	おさつスティック	○	☆えだまめクッキー (こむぎこ、さとう、BP、バター、たまご、えだまめ)	○

6月は梅雨の時期です



あじさいゼリー

〈作りやすい分量〉

- ミルクプリン
- ・牛乳 400cc
- ・ゼラチン 5g
- ・水 大さじ1
- ・グラニュー糖 30g
- ぶどう寒天
- ・100%ぶどうジュース 200cc
- ・水 100cc
- ・グラニュー糖 30g
- ・粉寒天 4g

①ゼラチンに水を入れふやかしておく。牛乳とグラニュー糖を混ぜ合わせ鍋で加熱し、ふやかしたゼラチンを加えて溶かす。容器に注ぎ入れ冷蔵庫でよく冷やす。

②鍋にぶどうジュースと水、グラニュー糖、粉寒天を加えて沸騰させる。四角い容器で冷やし固めて0.5cm角に切る。①のミルクプリンの上に角切りにしたぶどう寒天をのせたら出来上がり。

6月になり梅雨の時期になってきます。はじめとして太陽もかくれんぼ。気分も落ち込みやすくなります。そんな時はお家の中でお菓子作りをしてみてください。この時期にぴったりなあじさいのゼリーをおすすめです。見た目も鮮やかで爽やかなゼリーになります。色んな物を食べて、梅雨の時期を元気に過ごしましょう。



