

保育所 きゅうしょく

第119号(令和4年4月発行)

発行元: 福岡市こども未来局
子育て支援部
指導監査課給食指導係



保育所給食のおすすめ献立を紹介します！令和4年3月のおすすめ献立はこちら！



写真は「3歳未満児のおやつ」です

おやつ 白桃ゼリー

3月3日のひな祭りに“桃の節句”にちなんで、桃を使ったゼリーとひなあられを提供しました。

果物を使ったゼリーは子ども達の大好きなメニューです。今回は手に入りやすい缶詰を使用しました。シンプルな材料で手軽に作ることでのおやつです。



のみもの

おやつとともに、水分やカルシウム補給のため、スキムミルクや豆乳・飲むヨーグルトなどを提供しています。

【写真・コメント提供】姪浜保育所

白桃ゼリー

■ 材料 ※大人2名、幼児(3歳児)1名分

食品名	使用量	目安
白桃(缶詰)	100g	
粉寒天	1.5g	
砂糖	20g	
水+シロップ(缶汁)	250g	

■ 下処理

食品名	手順
白桃(缶詰)	汁(シロップ)を切り、角切り ※シロップは使用するので、とっておく。

■ つくり方

1. 粉寒天、水、砂糖、シロップ(缶汁)をあわせて、火にかける。
2. 沸騰させて、よく煮溶かす。
3. ゼリー型に角切りした白桃を入れ、2を流し入れる。
4. あら熱がとれたら、冷蔵庫に入れて冷やし固める。

調理のコツ・ポイント

寒天はよく煮溶かしましょう。不十分だと固まらないことがあります。ゼリーを型抜きする時は、白桃を小さく切ったり、ミキサーにかけたりすると扱いやすいです。

