

# 5月 行事食

H28年 5月 11日

管理栄養士メニュー 《 みかんゼリーとレアチーズ 》

《材料 一人分》

○レアチーズ

クリームチーズ 30g 生クリーム 20g レモン果汁 2g

牛乳 20g 砂糖 5g 粉ゼラチン 1.2g

○みかんゼリー

100%みかんジュース 60g 砂糖 3g 粉ゼラチン 1.2g

《つくりかた》

- ①クリームチーズを、湯煎やレンジで温めて、とろとろに溶かす
- ②①に、生クリーム・レモン果汁を加えよく混ぜ合わせる
- ③牛乳と砂糖を鍋に混ぜて沸かし、火を止めてゼラチンを溶かす。
- ④②に③を加えよく混ぜる。器に流し込み冷やし固める
- ⑤みかんジュースと砂糖を沸かし、火を止めてゼラチンを溶かす。  
冷え固まった④の上に流して冷やし固める できあがり♪

だんだん暑くなってきましたね  
さっぱりと爽やかなおやつを作りました☆



H28年 5月 27日

全国うまもんめぐり 駅弁 《 竹取物語弁当 》

静岡県の駅弁をイメージしたお弁当を  
厨房さんに提供していただきました！  
たけのこご飯や、いろいろなおかずが  
あり、豪華なお弁当です。  
皆様に好評でした☆

