

パンナコッタ

<作り方> 40ccココット10個分

- ① 牛乳 (50cc) にゼラチンをふりいれて、ふやかしておく。
- ② 鍋に牛乳 (150cc)、砂糖を入れて火にかける。砂糖が溶けたら、火を止める。
- ③ ②に①を加え、ゼラチンを溶かす。
- ④ ③に生クリームを入れてよくかき混ぜる。
- ⑤ ④を型に流し込み、冷蔵庫で冷やし固める。
- ⑥ 固まったら上にみかん缶詰を飾る。

ゼラチンは沸騰すると固まりにくくなります。
沸騰させないように気を付けましょう。

●栄養価 (ココット1個分)	
エネルギー	116 kcal
たんぱく質	1.8 g
脂質	9.8 g
塩分	0.1 g



材 料 (40ccココット10個分)	ぱくぱく	かみかみ後期	かみかみ前期	もぐもぐ	ペースト
牛乳 200cc <div style="border-left: 1px solid black; border-right: 1px solid black; padding-left: 5px; padding-right: 5px;"> 50cc (ゼラチンを浸す) 150cc (砂糖を溶かす) </div>	大人と同じ				
生クリーム 200cc					
ゼラチン 10g					
砂糖 25g					
みかん缶詰 10粒	大人と同じ		粗みじん切り	みじん切り	ペースト

※都合により、給食の食材を変更する場合があります。