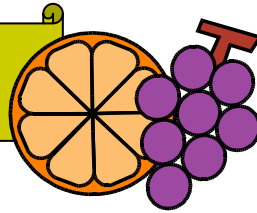


# 杏仁豆腐



## <作り方>

① 牛乳に寒天を混ぜて火にかけ、※沸騰させよく煮溶かし、砂糖を加えて溶かす。

※ 1分以上しっかり沸騰させる。

② ①をバットに流して、冷やし固める。固まったら、斜めのひし形に切る。

③ 水に砂糖を入れ、火にかけて砂糖を溶かし、シロップを作り冷やす。

④ みかん缶、パイン缶は汁気を切る。パイン缶は角切りにする。

⑤ ②、③、④を、バランスよく食器に盛り付ける。

他の果物缶でも美味しく  
できます。



●栄養価	
エネルギー	90kcal
たんぱく質	1.4g
脂質	1.5g
塩分	0g

材 料 (10人分)	ぱくぱく	かみかみ後期	かみかみ前期	もぐもぐ	ミキサー
牛乳 400g 寒天 4g 砂糖 40g	1cmのひし形に切る		粗くみじん切りにする	細かくみじん切りにする	ペーストにする
みかん缶 200g	そのまま		粗くみじん切りにする	みじん切りにする	ペーストにしてトロミ剤を加える
パイン缶 100g	1.5cm角切り	1cm角切り	ミルサーにかけてペーストにする		ペーストにしてトロミ剤を加える
<シロップ>			シロップ 少なめ	シロップなし	
水 400g 砂糖 70g	そのまま				

※都合により、給食の食材を変更する場合があります。

