

## 12月のおすすめメニュー(小学校11日、中学校22日) ☆三

- ・牛乳
- ・食パン
- ・静岡牛のビーフシチュー
- ・ビーンズ\*サラダ
- ・いちごミルクゼリー

いつもはみかん缶を使う「ミルクゼリー」ですが、みかん缶のかわりにいちごを使ってクリスマスらしいゼリーに仕上げました。

この日の主菜は「静岡牛のビーフシチュー」。とてもやわらかい肉で、子どもたちにも大好評でした。ビーフシチューのレシピは「アレルギー対応について」のページで紹介していますので、そちらもご覧ください。



### 「いちごミルクゼリー」(4人分)

#### 【材料】

寒天	1/2本
水	150g
砂糖	50g
牛乳	130g
いちご	5個

### レシピを紹介!

#### (作り方)

- ① 寒天を洗う。
- ② 牛乳を温める。
- ③ 分量の水で寒天を煮て、溶けたら砂糖を加えて煮る。
- ④ ②を加えて火を止める。
- ⑤ いちごは角切りにする。
- ⑥ カップにいちごを入れ、⑤を注ぐ。
- ⑦ 粗熱がとれたら冷蔵庫で冷やす。

