

献立名

ココアゼリー

コード

食品名	使用量 (g)	可食量 (g)	下処理及び作り方
牛乳	42	42	<p><下処理></p> <p>牛乳 人肌程度に温める</p> <p>バナナ 消毒し、切る</p> <p><作り方></p> <p>(1) ココア、砂糖、粉寒天を合わせ、水を加えて溶かし、人肌に温めた牛乳を少しずつ加え、かき混ぜながら煮立たせ、よく溶かす。</p> <p>(2) あら熱をとって型に流し、冷蔵庫で冷やし固める。</p> <p>※ ココアゼリーだけでは、量が少ないためバナナを付けているが、季節の果物と代えてよい。</p> <p>※2004(平成16)年度 移行</p>
ココア(ピュア)	2	2	
砂糖	5.8	5.8	
粉寒天	0.24	0.24	
水	6.6	6.6	
バナナ	75	45	