

1.予定献立表(アレルギー詳細)は,食品衛生法に定められている29品目を表示しています。

2026年9月1日～2026年9月30日

表示義務 9品目				表示の推奨 20品目				
卵 乳 小麦 ソバ 落花生 エビ カニ クルミ カシューナッツ				アワビ イカ イクラ オレンジ キウイ 牛肉 サケ サバ 大豆 鶏肉 パナナ モモ 山芋 リンゴ ゼラチン ゴマ アーモンド 豚肉 マカダミアナッツ ピ스타チオ				
※海藻類(モズク・アーサ・シラス)は収穫の際,エビ,カニが混ざる漁法で採取されていることから,「エビ,カニ」が混入することがあります。 ※アサリには,カニが共生しています。 ※揚げ油に使用する油は,3回程度 同一の油を使用しています。(※前回使用した食材の成分が混入している可能性があります。) ※食品を製造する際に,原材料として使用していないに関わらず,同じ製造ライン又は同じ製造工場内で生産されている別の製品のアレルギー物質が微量に混入してしまうことがあります。 これらについては記載しておりません。詳細については南天Okinawaまでお問合せ下さい。								
アレルギー除去食を申請した保護者の皆様へ ★除去食提供日 ◎園で一部除去する日 ●代替食 ☑弁当持参日								
日	曜日		料理名	ざ い り ょ う			調味料	代替食
				赤：血や肉になるもの 魚類・肉類・豆類・乳類・卵類	緑：からだの調子を整えるもの 野菜類・藻類・くだもの類	黄：力や体温となるもの 穀類・油脂類・砂糖類・いも類		
1	火	昼	ごはん			精白米		
			いわしおかか煮	いわしおかか煮(小麦,大豆)				
			たくあん和え		たくあん,もやし,わかめ,きゅうり	調合ゴマ油(ゴマ)	穀物酢,白ごま	
			具だくさんみそ汁	三枚肉(豚肉),豚肉,かつお節	たまねぎ,にんじん,ごぼう,青ねぎ	じゃがいも	麦みそ(大豆),白みそ(大豆)	
	お	米粉のカップケーキイチゴ			米粉のカップケーキイチゴ(大豆)			
2	水	昼	ごはん			精白米		
			国産キャベツのメンチカツ	国産キャベツのメンチカツ(大豆,豚肉,鶏肉)				
			五目きんぴら	豚肉	ごぼう,にんじん こんにゃく,いんげん	調合油,ごま油(ゴマ)	穀物酢,白ごま,三温糖 しょうゆ(小麦,大豆) 料理酒,みりん	
			油揚げと小松菜のみそ汁	油揚げ(大豆),かつお節	小松菜,たまねぎ,長ねぎ		白みそ(大豆),赤みそ(大豆)	
	お	手作りコッちゃんすこう				ラード(大豆,豚肉,牛肉),上白糖 小麦粉(小麦),ココア		
3	木	昼	●コッペパン			コッペパン(小麦,乳,大豆)		米粉蒸しパン(大豆)
			チキンラタトゥイユ	鶏肉 無塩漬ベーコン(豚肉)	たまねぎ,にんじん,なす,エリンギ 三色ピーマン,トマト	オリーブオイル	にんにく,サルサボモドーロ(大豆,鶏肉),三温糖 トマトケチャップ,シママース,こしょう,バジル ウスターソース(りんご),野菜ﾌﾞｲﾝｼﾞ	
			コーンポタージュ	鶏肉 豆乳(大豆)	たまねぎ,スイートコーン コーンペースト	ABCマカロニ(小麦),米油 スイートコーンクリーム	小麦粉(小麦),ホワイトルウ(小麦,豚肉) シママース,こしょう,野菜ﾌﾞｲﾝｼﾞ	
			青りんごゼリー			青りんごゼリー(りんご)		
	お	ゆかりおにぎり			精白米	ゆかり		
4	金	昼	ごはん			精白米		
			マーボー豆腐	木綿豆腐(大豆),豚ひき肉 水戻し大豆ミンチ(大豆)	とうがん,にんじん たまねぎ,にら	ごま油(ゴマ),片栗粉	にんにく,しょうが,赤みそ(大豆) テンメンジャン(小麦,大豆,ごま) シママース,トウバンジャン,三温糖 ﾎﾝｶﾞﾗｽｰﾌﾞ(鶏肉),しょうゆ(小麦,大豆)	
			春雨サラダ	とりささみﾎﾝｸ(鶏肉)	もやし,キャベツ,きゅうり,茎わかめ	緑豆はるさめ,ごま油(ゴマ)	ﾄﾚｯｼﾝｸﾞ韓国ﾎﾝｸ(小麦,ごま,大豆,鶏肉,豚肉) しょうゆ(小麦,大豆),三温糖,穀物酢	
			ワンタンスープ		だいこん,にんじん,小松菜 長ねぎ	ワンタン(小麦,大豆,豚肉,ゴマ)	シママース,こしょう,しょうゆ(小麦,大豆) うすくちしょうゆ(小麦,大豆) しょうが,ﾎﾝｶﾞﾗｽｰﾌﾞ(鶏肉)	
	お	お米de国産豆乳プリンタルト			お米de国産豆乳ﾌﾞﾘﾝﾀﾙﾄ(大豆)			
5	土	昼	ごはん			精白米		
			豚丼	豚肉,かつお節	たまねぎ,にんじん にんにくの芽,こんにゃく	片栗粉,調合油	にんにく,みりん,料理酒,シママース しょうゆ(小麦,大豆),三温糖	
			冬瓜ンブシー	豚肉,絹厚揚げ(大豆),かつお節	とうがん,にんじん,昆布,小松菜	調合油	料理酒,みりん,三温糖 白みそ(大豆),赤みそ(大豆)	
			オレンジ		オレンジ			
	お	スティックタルトリんご			スティックタルトリんご(りんご,大豆)			
7	月	昼	ピラフ	鶏肉,あお豆 無塩せきｲﾅｰ(豚肉)	たまねぎ,にんじん マッシュルーム	精白米	乳なしマーガリン(大豆),シママース,にんにく ﾎﾝｶﾞﾗｽｰﾌﾞ(鶏肉),うすくちしょうゆ(小麦,大豆) 野菜ﾌﾞｲﾝｼﾞ,こしょう	
			国産豆腐のハンバーグ	国産豆腐のハンバーグ(大豆,鶏肉,豚肉)				
			ごぼうサラダ	ツナフレーク	ごぼう,れんこん 赤ピーマン,きゅうり		エッグケア(大豆),うすくちしょうゆ(小麦,大豆) シママース,三温糖,穀物酢,しょうゆ(小麦,大豆)	
			野菜コンソメスープ	鶏肉	キャベツ,にんじん たまねぎ,しめじ,いんげん 長ねぎ		しょうが,うすくちしょうゆ(小麦,大豆) しょうゆ(小麦,大豆),野菜ﾌﾞｲﾝｼﾞ シママース,こしょう,ﾎﾝｶﾞﾗｽｰﾌﾞ(鶏肉)	
	お	お米deレモンマフィン			お米deレモンマフィン(大豆)			
8	火	昼	和風スパゲティ	鶏肉,無塩漬ベーコン(豚肉)	たまねぎ,にんじん,マッシュルーム キャベツ,エリンギ,ほうれん草	スパゲティｰ(小麦) 調合油	シママース,こしょう,ﾎﾝｶﾞﾗｽｰﾌﾞ(鶏肉) にんにく,料理酒,しょうゆ(小麦,大豆)	
			白ゴマつくね	白ゴマつくね(小麦,鶏肉,ごま,大豆)				
			コーンビーンズサラダ	ミックスビーンズ ツナフレーク	ブロッコリー,にんじん スイートコーン,きゅうり		コーンクリーミードレッシング 三温糖	
			いりこ菜めしおにぎり			精白米	いりこ菜めし(ごま)	
9	水	昼	ごはん			精白米		
			豚肉の生姜炒め	豚肉,三枚肉(豚肉)	キャベツ,たまねぎ,こんにゃく にんじん,ピーマン	調合油,片栗粉	しょうが,シママース,みりん,三温糖 しょうゆ(小麦,大豆),料理酒	
			赤魚のみそ汁	赤魚,絹豆腐(大豆),かつお節	とうがん,小松菜		しょうが,料理酒,白みそ(大豆),赤みそ(大豆)	
			果物(梨)		梨		シママース	
	お	黒糖ロール			黒糖ロール(小麦)			
10	木	昼	ゆかりごはん			精白米	ゆかり	
			なすとひき肉のみそ炒め	豚ひき肉,鶏ひき肉 水戻し大豆ミンチ(大豆),絹豆腐(大豆)	なす,たまねぎ,にんじん にんにくの芽	調合油,ごま油(ゴマ),片栗粉	にんにく,みりん,麦みそ(大豆) しょうゆ(小麦,大豆),料理酒,三温糖	
			春巻き			おいしい春巻(小麦,豚肉,大豆) 調合油		
			冬瓜スープ	かつお節	とうがん,だいこん,えのきたけ,青ねぎ		しょうが,みりん,うすくちしょうゆ(小麦,大豆) しょうゆ(小麦,大豆),シママース,ﾎﾝｶﾞﾗｽｰﾌﾞ(鶏肉)	
	お	手作りオレンジシャーベット	ゼラチン		オレンジジュース(オレンジ)	グラニュー糖		

1.予定献立表(アレルギー詳細)は,食品衛生法に定められている29品目を表示しています。

2026年9月1日～2026年9月30日

表示義務 9品目			表示の推奨 20品目					
卵 乳 小麦 ソバ 落花生 エビ カニ クルミ カシューナッツ			アワビ イカ イクラ オレンジ キウイ 牛肉 サケ サバ 大豆 鶏肉 パナナ モモ 山芋 リンゴ ゼラチン ゴマ アーモンド 豚肉 マカダミアナッツ ピ스타チオ					
※海藻類(モズク・アーサ・シラス)は収穫の際,エビ,カニが混ざる漁法で採取されていることから,「エビ,カニ」が混入することがあります。 ※アサリには,カニが共生しています。 ※揚げ油に使用する油は,3回程度 同一の油を使用しています。(※前回使用した食材の成分が混入している可能性があります。) ※食品を製造する際に,原材料として使用していないに関わらず,同じ製造ライン又は同じ製造工場内で生産されている別の製品のアレルギー物質が微量に混入してしまうことがあります。 これらについては記載しておりません。詳細については南天Okinawaまでお問合せ下さい。								
アレルギー除去食を申請した保護者の皆様へ ★除去食提供日 ◎園で一部除去する日 ●代替食 ☒弁当持参日								
日	曜日		料理名	ざ い り ょ う			調味料	代替食
				赤：血や肉になるもの 魚類・肉類・豆類・乳類・卵類	緑：からだの調子を整えるもの 野菜類・藻類・くだもの類	黄：力や体温となるもの 穀類・油脂類・砂糖類・いも類		
11	金	昼	麦ごはん			精白米, 押し麦		
			ポークカレー	豚肉	たまねぎ, にんじん カボチャ, ビーマン	じゃがいも, 調合油	にんにく, ウスターソース(リンゴ), 米粉 カレールウ(アレルゲンフリー), シママース チンガ'ラス' (鶏肉), トマトケチャップ	
			とんかつ	とんかつ(小麦, 大豆, 豚)		調合油		
			フルーツポンチ		黄桃(モモ), パイン, みかん フルーツカクテル(モモ)			
			●ジョア マスカット	ジョア マスカット(乳)				アップル&キャロットジュース(リンゴ)
12	土	昼	スティックタルトブルーベリー			スティックタルト ブルーベリー(リンゴ, 大豆)		
			わかめごはん		炊き込みわかめ	精白米		
			ひき肉じゃが	豚ひき肉, かつお節	にんじん, たまねぎ こんにゃく, あお豆	じゃがいも, 調合油	三温糖, シママース, 料理酒 しょうゆ(小麦, 大豆), みりん	
			豆腐ときのこのみそ汁	絹豆腐(大豆), かつお節	しめじ, たまねぎ, 青ねぎ		白みそ(大豆), 赤みそ(大豆)	
			果物(黄桃)		黄桃(モモ)			
14	月	昼	肉野菜ラーメン(麺)			中華めん(小麦)		
			肉野菜ラーメン(汁)	かつお節		ごま油(ゴマ)	しょうが, シママース, 料理酒 しょうゆ(小麦, 大豆), チンガ'ラス' (鶏肉)	
			肉野菜ラーメン (具)	豚肉, なんと	にんじん, キャベツ, もやし 長ねぎ, きくらげ	調合油, 片栗粉	三温糖, シママース, こしょう しょうゆ(小麦, 大豆)	
			まぐろのやわらかカツ	まぐろのやわらかカツ(小麦, 大豆)		調合油		
		お	手作りメロンゼリー		黄桃(モモ)	メロンゼリーの素		
15	火	昼	弁当日					
		お	手作り苺スコーン	豆乳(大豆)			小麦粉(小麦), クッキングミルメーク いちご ベーキングパウダー, 乳なしマーガリン(大豆) グラニュー糖	
16	水	昼	●あみパン			あみパン(小麦, 乳, 大豆)		米粉の蒸しパン(大豆)
			チリコンカン	牛ひき肉, 豚ひき肉 蒸し大豆	たまねぎ, ビーマン 赤ビーマン, トマト	調合油, じゃがいも	にんにく, ワイン(赤), チリパウダー, 三温糖 トマトケチャップ, 野菜ﾌﾞｲﾔﾝ デミグラスソース(小麦, 鶏肉), こしょう ウスターソース(りんご), シママース	
			白菜とコーンの洋風スープ	鶏肉 無塩漬ベーコン(豚肉)	はくさい, スイートコーン たまねぎ, にんじん		パセリ, しょうが, チンガ'ラス' (鶏肉), こしょう ワイン(白), シママース, 野菜ﾌﾞｲﾔﾝ	
			キャベツごまサラダ	ちくわ	キャベツ, きゅうり, 赤ビーマン	ゴマ油(ごま)	白ごま, しょうゆ(小麦, 大豆), 三温糖, 穀物酢 うすくちしょうゆ(小麦, 大豆)	
		お	わかめおにぎり		炊き込みわかめ	精白米		
17	木	昼	ごはん			精白米		
			ビーフストロガノフ	チャックロール(牛肉)	にんじん, たまねぎ, セロリ グリーンピース マッシュルーム, エリンギ トマト	じゃがいも, 調合油	小麦粉(小麦), シママース, ウスターソース(りんご) 乳なしマーガリン(大豆), ローレルパウダー ハヤシルウ(小麦, 大豆, 牛肉), こしょう, ワイン(赤) にんにく, 三温糖, 野菜ﾌﾞｲﾔﾝ デミグラスソース(小麦, 鶏肉), トマトケチャップ	
			チキンナゲット	チンナ'ｯﾄ(鶏肉, 大豆)				
			カラフルサラダ		ブロッコリー, 赤ビーマン キャベツ, きゅうり, スイートコーン		イタリアンドレッシング	
			●手作り苺のチョコレートケーキ	鶏卵, 生クリーム(乳, 大豆) 豆乳(大豆), 牛乳(乳)	いちご	チョコレート(乳), 小麦粉(小麦)	グラニュー糖, 乳なしマーガリン(大豆) ココアパウダー	手作り苺のココアケーキ(小麦, 大豆)
18	金	昼	フレンズクレープ チョコ味			フレンズクレープ チョコ味(大豆)		
			黒米ごはん			精白米, 黒米		
			クービイリチー	豚肉, チキアギ かつお節	昆布, 切り干し大根 こんにゃく	調合油	しょうゆ(小麦, 大豆), みりん, 料理酒, 三温糖 うすくちしょうゆ(小麦, 大豆), シママース	
			中身汁	中身(豚肉), 豚肉, かつお節	こんにゃく, しいたけ		しょうが, がらボーク(豚肉) しょうゆ(小麦, 大豆), 料理酒, シママース	
		お	果物(りんご)		りんご		シママース	
19	土	昼	●手作り黒糖サターアンダギー	鶏卵			小麦粉(小麦), 乳なしマーガリン(大豆) グラニュー糖, ベーキングパウダー 粉末黒糖, バニラエッセンス, シママース	
			ごはん			精白米		
			ひじきと大豆の炒め煮	豚肉, チキアギ, かつお節 油揚げ(大豆), 蒸し大豆	ひじき, こんにゃく にんじん, にら	調合油	白ごま(いり), みりん, 料理酒, 三温糖 しょうゆ(小麦, 大豆), シママース	
			ちくわの磯辺天ぷら	ちくわの磯辺天ぷら(小麦, 大豆)				
			じゃがいものみそ汁	豚肉, かつお節	たまねぎ, しいたけ, わかめ	じゃがいも	白みそ(大豆), 赤みそ(大豆)	
24	木	昼	お米deブルーベリータルト			お米deブルーベリータルト(大豆)		
			ごはん			精白米		
			もずく丼	豚ひき肉, 鶏ひき肉 かつお節	もずく, たまねぎ, スイートコーン にんじん, ビーマン	サラダ油, 片栗粉	しょうが, みりん, 料理酒 三温糖, しょうゆ(小麦, 大豆)	
			れんコーンサラダ	ツナフレーク	れんこん, ブロッコリー, カリフラワー		コールスロードレッシング	
			アーサ汁	かつお節	アーサ, えのきたけ だいこん		しょうが, シママース, しょうゆ(小麦, 大豆) うすくちしょうゆ(小麦, 大豆)	
	お	手作りタンナファークル	豆乳(大豆)		調合油	小麦粉(小麦), 粉末黒糖, ベーキングパウダー		

1. 予定献立表(アレルギー詳細)は、食品衛生法に定められている29品目を表示しています。

2026年9月1日～2026年9月30日

表示義務 9品目

卵 乳 小麦 ソバ 落花生 エビ カニ クルミ カシューナッツ

表示の推奨 20品目

アワビ イカ イクラ オレンジ キウイ 牛肉 サケ サバ 大豆 鶏肉 パナナ
モモ 山芋 リンゴ ゼラチン ゴマ アーモンド 豚肉 マカダミアナッツ ピ스타チオ

※海藻類(モズク・アーサ・シラス)は収穫の際、エビ、カニが混ざる漁法で採取されていることから、「エビ、カニ」が混入することがあります。

※アサリには、カニが共生しています。

※揚げ油に使用する油は、3回程度 同一の油を使用しています。(※前回使用した食材の成分が混入している可能性があります。)

※食品を製造する際に、原材料として使用していないに関わらず、同じ製造ライン又は同じ製造工場内で生産されている別の製品のアレルギー物質が微量に混入してしまうことがあります。

これらについては記載しておりません。詳細については南天Okinawaまでお問合せ下さい。

アレルギー除去食を申請した保護者の皆様へ

★除去食提供日

◎園で一部除去する日

●代替食

☒弁当持参日

日	曜日		料理名	ざ い り ょ う			調味料	代替食
				赤：血や肉になるもの 魚類・肉類・豆類・乳類・卵類	緑：からだの調子を整えるもの 野菜類・藻類・くだもの類	黄：力や体温となるもの 穀類・油脂類・砂糖類・いも類		
25	金	昼	ごはん ★うさぎ型ハンバーグ ～デミグラスソース～ ポテトソテー お月見汁 十五夜ゼリー お米deガトーショコラ	うさぎ型ハンバーグ(豚肉、鶏肉、大豆) 無塩漬ベーコン(豚肉) 三枚肉(豚肉)、かつお節	たまねぎ、赤ピーマン ピーマン、スイートコーン だいこん、にんじん、長ねぎ	精白米 片栗粉 じゃがいも 里芋、ごま油(ゴマ) 十五夜ゼリー(りんご) お米deガトーショコラ(大豆)	デミグラスソース(小麦、鶏肉)、トマトケチャップ 三温糖、しょうゆ(小麦、大豆)、ウスターソース(りんご) 乳なしマーガリン(大豆)、シママース、野菜ﾌﾞｲﾝｼ にんにく、うすくちしょうゆ(小麦、大豆)、こしょう しょうが、うすくちしょうゆ(小麦、大豆) みりん、シママース、ﾎﾝｶﾞｽｰﾌﾟ(鶏肉)	
26	土	昼	ごはん とりそばろ 国産野菜の野菜かき揚げ 若竹汁 手作りスコーン	鶏ひき肉 水戻し大豆ミンチ(大豆) 絹ごし豆腐(大豆)、かつお節 豆乳(大豆)	たまねぎ、にんじん 三色ピーマン 国産野菜で作った野菜かき揚げ(小麦、大豆) たけのこ、わかめ、ねぎ	精白米 サラダ油、片栗粉	しょうが、にんにく、三温糖、しょうゆ(小麦、大豆) 料理酒、みりん、シママース、ﾎﾝｶﾞｽｰﾌﾟ(鶏肉) うすくちしょうゆ(小麦、大豆)、シママース、三温糖 小麦粉(小麦)、ベーキングパウダー、シママース グラニュー糖、乳なしマーガリン(大豆)	
28	月	昼	ごはん ホイコーロー 揚げしゅうまい 春雨スープ 手作りオレンジゼリー	豚肉、三枚肉(豚肉) 肉焼売(小麦、大豆、鶏肉、豚肉) 絹豆腐(大豆)、かつお節	三食ピーマン、赤パプリカ、キャベツ たまねぎ、きくらげ、たけのこ わかめ、にんじん、小松菜、長ねぎ	精白米 サラダ油、ごま油(ゴマ)、片栗粉 調合油 緑豆はるさめ	しょうが、にんにく、テンメンジャン(小麦、大豆、ごま) トウバンジャン、しょうゆ(小麦、大豆) みりん、料理酒、三温糖、赤みそ(大豆) うすくちしょうゆ(小麦、大豆)、シママース しょうゆ(小麦、大豆)、ﾎﾝｶﾞｽｰﾌﾟ(鶏肉)、こしょう	
29	火	昼	ごはん さばの塩麹焼き 豆腐チャンプルー 鶏肉と野菜のみそ汁 お米de国産りんごのタルト	さば 三枚肉(豚肉)、木綿豆腐(大豆) 鶏肉、かつお節	キャベツ、にんじん、もやし、にら チンゲンサイ、だいこん、しめじ、長ねぎ	精白米 調合油 オレンジゼリーの素	塩こうじ シママース、こしょう、しょうゆ(小麦、大豆) 白みそ(大豆)、赤みそ(大豆)、しょうが	
30	水	昼	ソース焼きそば 根菜入平つくね 大根サラダ ●手作りバナナマフィン	三枚肉(豚肉) 根菜入平つくね(鶏肉、豚肉、大豆) ツナフレーク 鶏卵	にんじん、キャベツ、きくらげ たまねぎ、にら、もやし だいこん、きゅうり 赤ピーマン、黄ピーマン バナナ	中華めん(小麦)、サラダ油	料理酒、三温糖、シママース、ウスターソース(りんご) こしょう、にんにく、しょうが、しょうゆ(小麦、大豆) 焼きそばソース(小麦、豚肉、大豆、リンゴ) ｶﾝｶﾞﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ(小麦、大豆、ﾎﾞﾗﾅｰ) 乳なしマーガリン(大豆)、ベーキングパウダー グラニュー糖、バニラエッセンス、小麦粉(小麦)	

※魚や肉料理には骨が含まれている場合がありますので、ご注意ください。

トーチカ

～長寿を祝う沖縄の伝統行事～

1

沖縄では、数え年88歳を迎えることを「トーチカ」といい、長寿を祝う伝統的な行事です。「トーチカ」という名前は、祝いの席で使われる「斗掻(とかけ)」という米を量る道具に由来するといわれています。昔は、親族や地域の人々を招き、料理やお祝いの品を囲んで盛大に長寿を祝いました。

2

今回の行事食では、沖縄の伝統料理であるクーバイリチーや中身汁などを取り入れ、長寿への願いと沖縄の食文化を盛り込まれた献立にしました。

クーバイリチー

中身汁

昆布を使った栄養たっぷりの炒め物です。

豚のモツをじっくり煮込んだ沖縄の郷土料理です。

いつまでも元気で、笑顔あふれる毎日を過ごせますように！

家族や地域の人々を招き、料理やお祝いの品を囲んで盛大に長寿を祝いました。

十五夜(お月見)

十五夜は、秋の美しい満月を眺めながら、収穫に感謝し、これからの豊作を願う日本の伝統行事です。「中秋の名月」とも呼ばれ、昔から月に見立てた丸いお団子や、秋に収穫される里芋などを供えてきました。

給食では、お月見汁やうさぎ型ハンバーグ、お月見デザートを取り入れ、月やうさぎをイメージした献立にしました。

秋の実りに感謝しながら、楽しくお月見の行事食を味わいます。

お月見汁

お月見デザート

お月様に見立てたまんまる団子が入った、やさしい味の汁物です。

うさぎの形のハンバーグで、お月見気分を楽しみましょう！

お月様をイメージしたデザートで、見て楽しい、食べておいしいデザートです。