保育園給食人気メニュー~おうちでチャレンジ!~

献立名

あじさいゼリー (6月・おやつ)

※作りやすい分量(大人5~6人分位)

材料	分量	備考
ぶどうジュース 水 粉寒天 砂糖	1 カップ(200m l) 6 0 m l 1 / 2 本(2 g) 大さじ l と 1/2 強(14 g)	※ ぶどう ゼリー
カルピス原液 水 粉寒天	7 0 m l 1 カップ(200m l) 1 / 2 本(2g)	※ カルピス ゼリー



手順(家庭用)

- (1) ぶどうジュース、カルピス原液はあらかじめ室温においておく。
- (2)【ぶどうゼリーを作る】小鍋に水、粉寒天、砂糖を入れ、よく混ぜてから火にかける。沸騰 したら2~3分ぐつぐつさせてよく煮溶かす。
- (3)(2)に常温のぶどうジュースを加えて火を止め、混ぜ合わせる。
- (4)【カルピスゼリーを作る】小鍋に水、粉寒天を入れ、よく混ぜてから火にかける。沸騰した ら2~3分ぐつぐつさせて寒天が完全に溶けるまでよく煮溶かす。
- (5)(4)に常温のカルピス原液を加えて火を止め、混ぜ合わせる。
- (6) それぞれタッパーなどの容器に流し入れる。荒熱が取れたら冷蔵庫で冷やし固める。
- (7) 1 c m角位に切り、2種類のゼリーを混ぜ合わせて器に盛りつける。

給食室からのメッセージ

- ・冷たいジュースの場合、うまく固まりません。
- ・カルピスゼリーの方を少し多めに作ると色合いがきれいです。
- ・ご家庭では、サイダーなどを注いでみるのもおススメです。

栄養価(幼児1人分)

エネルギー40kcal たんぱく質 0.3g 脂質 0.1g 食塩相当量 0.1g

※大人1人分は幼児1.5人分量です。



作成:新座市立第二保育園