

保護者様へ

給食レシピを紹介します。

ぜひご家庭でも作ってみてください。



### ◆◇◆あじさいゼリー◆◇◆

<材料>100ml カップ約6個分

#### ○ミルクプリン(下の層)

- ・牛乳 150ml
- ・生クリーム 150ml  
(動物性、植物性どちらでも可)
- ・砂糖 25g
- ・ゼラチン 5g
- ・水(ゼラチンふやかす用) 25ml



#### ○グレープゼリー(上の層)

- ・大島食品)ぶどうゼリーの素 50g
- ・水(ゼリーの素に合わせて水加減をしてください。) 250ml



<作り方>

- 1、最初に下の層のミルクプリンをつくります。  
鍋に牛乳と砂糖を入れて、温めながら砂糖を溶かす。
- 2、沸騰直前まで温めたら、水でふやかしたゼラチンを入れて溶かす。
- 3、ゼラチンがきれいに溶けたら、生クリームを加えてよく混ぜる。
- 4、好きなカップに注いで、冷蔵庫で2時間ほど冷やし固める。
- 5、次に上の層のぶどうゼリーをつくります。  
鍋で水を沸騰するまで温める。
- 6、沸騰したら火を消し、ぶどうゼリーの素をかき混ぜながらよく溶かす。
- 7、5mm~1cm程の厚さになるようにバッドなどで冷やし固める。
- 8、ぶどうゼリーが冷やし固まったら、小さめのサイコロ状にカットする。
- 9、ミルクプリンの上にこんもりぶどうゼリーを盛り付けたら…出来上がり！

※上の層のゼリーはお好みで他のゼリーの素で作ったり、ジュースを冷やし固めてもいいですね(\*~\*) 15時おやつで作った時は、ぶどうゼリーと桃ゼリーの2つを使ってつくりました！