

クラッシュぶどうゼリー

(材 料) 8人分

アガー 13g
(※粉ゼラチンの場合は 8g)
さとう 大さじ5
100%果汁ブドウジュース... 200ml
水 200ml

給食では「アガー」という海藻などから作られるゼリーの素を使用しています。

アガーが無い場合は、粉ゼラチンで作ることができるよ。



もりもりたべるくん

《作り方》

アガーの場合

- ① 鍋にアガーとさとうを入れ、混ぜ合わせ、その中に水を加えて溶かし、沸騰させる。
- ② ①にジュースを加えてよく混ぜ、火を止める。

※粉ゼラチンの場合

- ① 鍋に水とさとうを入れて溶かし、沸騰させる。
- ② 火を止めて、粉ゼラチンを加えてよく混ぜ、ジュースを加えて混ぜる。

③④は同様

- ③ バット等の型に流し入れて、冷やし固める。
- ④ 固まったら、スプーン等でくずして盛付ける。

大竹市給食センター