

おうちで作ってみよう、給食メニュー



<作り方のポイント>

- ・寒天は90度で溶け始めます。沸騰後、2分ほど加熱してください。
- ・牛乳は必ず温めてから加えてください。寒天と合わせた後は、分離の原因になるので沸騰させないでください。

【抹茶ミルクゼリー】	4人分量	切り方	作り方
粉寒天	1.6g		①牛乳はひと肌温める。
砂糖	大さじ2強		②鍋に水を入れて、沸騰したら寒天を加えて煮溶かす。
調理用牛乳	200cc		③牛乳に抹茶を加えてよく溶かす。
水	80cc		④②に③、砂糖を加える。
抹茶	2g		⑤④を容器に入れて冷やし固める。
			⑥☆を小鍋に加えて煮溶かし、黒蜜を作る。
☆黒砂糖(粉)	大さじ2		⑦冷やした抹茶ミルクゼリーの上に、黒蜜をかける。
☆水	大さじ2		