



がっこうきゅうしょく
★学校給食レシピ★

なし
梨のサイダーゼリーの作り方

ざいりょう 1 人分
〈 材料 1 人分 〉

※大量に作る給食の1人分量です。お好みに合わせてご家庭で調整が必要です。

- クールゼリーの素…15g
- 水…20g
- サイダー…25g
- レモン果汁…0.5g
- 梨ピューレ…20g
(梨をミキサーなどですりつぶしたもので代用可能です)
- 梨…10g
- 耐熱カップ 90 cc…1個



つく かた
〈 作り方 〉

- ① 梨を切る。
梨は皮をむき、種をとり、1cm角に切る。
- ② ゼリー液を作る。
鍋にクールゼリーの素と水を入れて、火にかけよく溶かす。しっかりと火を通したら、サイダーをそっとそそぎ入れる。さらにレモン果汁、梨ピューレを混ぜ入れ、ゼリー液を作る。
- ③ ゼリーを作る。
耐熱カップに、①の切った1cm角の梨を入れる。その上から②のゼリー液を流し入れる。
冷蔵庫でよく冷やし固めたら完成！

