

作ってみよう！！

学校給食
レシピ

抹茶ミルクゼリー



作り方 (6人分)		
水	240 c c	<p>① 粉ゼラチンを分量の水5 g (小さじ1) に振り入れてふやかしておきます。</p> <p>② 牛乳を温めてその中に抹茶を入れ、溶かしておきます。抹茶が溶けたら生クリームを加えます。</p> <p>③ 鍋に水と粉寒天を入れ中火にかけて、木べらで混ぜながら沸騰させます。軽い沸騰状態で3分ほど煮ます。上白糖をいれ2分ほど煮ます。</p> <p>④ 火を止めてふやかしておいたゼラチンを入れてしっかりと溶かします。</p> <p>⑤ ②を少しずつ加えて混ぜます。</p> <p>⑥ 容器に流しいれて冷やし固めます。</p> <p>⑦ 固まったら出来上がり★</p>
粉寒天	3.6 g	
ゼラチン	3.0 g	
上白糖	48 g	
抹茶	1.8 g	
牛乳	180 c c	
生クリーム	30 c c	
<p>★一言メモ★ 寒天…テングサなどの海藻から作られたもの。歯切れが良くほろっとした食感になります ゼラチン…豚や牛の皮などのコラーゲンから作られたもの。くちどけが良くプルンとした食感になります。 給食ではそれぞれの特徴を生かして、寒天とゼラチンを使い分けたり、一緒に使ったりしています♪</p>		

