



『つぶつぶみかんゼリー』



●材料	分量（4人分）
みかん缶	80g
アガー	5.2g
砂糖	18g（大さじ2）
レモン汁	少々
水	130g（1/2カップ強）

●作り方

1. みかん缶を汁ごとボールに出して、泡だて器でほぐし、汁を捨てる。
2. 鍋にアガーと砂糖を混ぜ、水を少しずつ足していく。
3. 沸騰したら、レモン汁を入れる。
4. 容器に流し固める。

●ポイント

レモン汁（酸味）が多すぎると固まりにくくなるので、注意しましょう。

●学校給食献立例



- 背割りコッペパン
- チリコンカン
- 野菜スープ
- つぶつぶみかんゼリー
- 牛乳



違う果物でも美味しくできます。

アガーがない場合は、ゼラチンを使ってね♪

ゼラチンを使う場合は、沸騰させないように注意しましょう。



水巻町学校給食レシピ