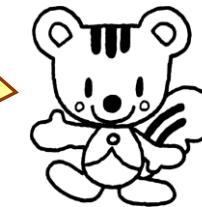


ピーチゼリー

＜作り方＞

- ① もも缶はミキサーでペーストにする。
- ② もも缶のシロップと水を合わせて、**50cc**と**180cc**に分ける。
- ③ シロップ**50cc**にゼラチンを入れてふやかし、湯せんにかけて溶かす。（ゼラチンの場合）
シロップ**50cc**に粉寒天を入れて、火にかけて1分以上しっかり沸騰させて煮溶かす。（寒天の場合）
- ④ シロップ**180cc**に砂糖を入れ煮溶かす。（沸騰させる）
- ⑤ ④に①、③を入れ混ぜる。
- ⑥ ⑤を型に流し込み、冷やし固める。

白桃缶や洋梨缶など、
いろいろな種類の
果物でつくってみてください。



ゼラチンを使う場合	材料（ココット10個分）	寒天を使う場合	材料（ココット10個分）
もも缶（4号缶）	1缶（固形量250g程度）	もも缶（4号缶）	1缶（固形量250g程度）
シロップ	230cc	シロップ	230cc
$\left[\begin{array}{l} \text{もも缶のシロップ} 130cc \\ \text{水} 100cc \end{array} \right]$	$\left[\begin{array}{l} 50cc \text{ (ゼラチンをふやかす)} \\ 180cc \text{ (砂糖を煮溶かす)} \end{array} \right]$	$\left[\begin{array}{l} \text{もも缶のシロップ} 130cc \\ \text{水} 100cc \end{array} \right]$	$\left[\begin{array}{l} 50cc \text{ (寒天を煮溶かす)} \\ 180cc \text{ (砂糖を煮溶かす)} \end{array} \right]$
ゼラチン	10g	粉寒天	2g
砂糖	5g	砂糖	5g

※都合により、給食の食材を変更する場合があります。

*寒天の場合は、もぐもぐはクラッシュする。

ペーストはペースト状にする。