



おすすめレシピ



キラキラ フルーツゼリー

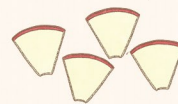
ざいりょう
材料 (子ども1人分)

オレンジジュース	80ml
砂糖(さとう)	小さじ 1
粉(こな)ゼラチン	2g
オレンジ	1/8個(こ)
パイナップル	1 きれ
缶詰(かんづめ)	
りんご	1/8個(こ)
ミント	適量(てきりょう)



- 鍋(なべ)にオレンジジュース約半分(やくはんぶん)、砂糖、粉ゼラチンを入れよく混(ま)ぜながら中火(ちゅうび)にかけ沸騰直前(ふつとうちょくぜん)で火を止め残りのジュース半分を入れる。(早く冷ますため)
- 広めのバットかタッパーに移し冷蔵庫(れいぞうこ)でよく冷やす。
- オレンジ、パイナップル、りんごを好きな形に切る。(写真(しゃしん)はりんご-いちよう切り、パイナップル缶-1切れ8等分(とうぶん)、オレンジスライス4等分)
- 2をフォークでほぐし器(うつわ)にもりオレンジとミントを飾(かざ)りつける。

りんご いちよう切り



ゼリーは包丁で切るのではなく
フォークでほぐしましょう！

