



KIDS

センター

Cafe

No.2

2020.8.



おうちで簡単ゼリーづくり



やさいゼリー

<材料>

- ・水 30ml
- ・粉寒天 小 $\frac{1}{4}$
- ・砂糖 小 $\frac{1}{2}$
- ・野菜ジュース(カゴメ) 130ml

1. 鍋に水を入れ、そこに粉寒天を加え、弱火にかけながら溶かす。
2. ジュースと砂糖を1の鍋に加えてよく混ぜる。
3. 容器(カップ・タッパー、何でもOK)に入れて冷蔵庫で冷やし、固まったらできあがり♪

Point

先にゼラチンを入れると
しっかり溶けないから
水 → ゼラチンの順番に
気をつけて!



暑い夏に つめたいゼリーの
おやつは いかがですか?
仕上げの“ませませ”、くるくる”の
作業をお子さんと一緒に
してみるのもいいかも♪

カルピスゼリー

<材料>

- 〔カルピス(原液) 150ml
- 〔水 300ml
- 〔水 50ml
- 〔粉ゼラチン 5g

1. 耐熱容器に水を入れ、その上に粉ゼラチンを入れ、500wのレンジで20~30秒加熱して溶かす。
2. カルピスと水を合わせて、そこに1を入れ、ゆっくり混ぜる
3. 容器に入れて 冷蔵庫で冷やし 固まったら できあがり♪