



多賀小の給食♪



3月7日(月)のこんだて



- ・ひじきごはん
- ・牛乳
- ・大豆のあめがらめ
- ・白菜のみそ汁
- ・カルピスゼリー

「給食で食べたカルピスゼリーを家族に作ってあげた」という児童。誰かのために作り、食べてくれる人の笑顔を見たいという気持ちに感動しました。



<児童の声>

- ・カルピス飲んだことない！
- ・ゼリーおいしそう！
- ・大豆のおかわりしたいな！
- ・みそ汁おいしい！など

カルピスゼリーの作り方

【材料 (4人分)】

寒天で作る！

- ◇ カルピス (うすめるタイプ)・・・大さじ4
- ◇ 寒天 (粉末)・・・・・・・・・・・・・・2g
- ◇ 上白糖・・・・・・・・・・・・・・小さじ2
- ◇ 水・・・・・・・・・・・・・・200g

※寒天と水の使用割合は、使う寒天に記載された方法で作りましょう。

【作り方】



- ① カルピスを温めておきます。
- ② 鍋に水を入れ、弱火にして寒天を溶かします。
- ③ ②に上白糖を加え、溶かします。
- ④ ③に①を少しずつ加えながら、かき混ぜます。

分離させないように注意！

- ⑤ カップに注ぎ、冷めたら冷蔵庫で冷やします。

