



# こども園 おすすめおやつ



七夕の日のおやつのご紹介です。子ども達がかわいいと言って、よく食べてくれました😊

簡単に作れますので、参考にされてみて下さいね。

## ★こども園 七夕ゼリー★

### 【材料(子ども3人分)】

#### ★いんごゼリー★

- ・100%いんごジュース・・・150ml
- ・水・・・150ml
- ・砂糖・・・大さじ4と1/2杯(約40g)
- ・アガー・・・大さじ1杯(約9g)

#### ★オレンジゼリー★

- ・100%オレンジジュース・・・120ml
- ・砂糖・・・大さじ1杯と1/2杯(約13g)
- ・アガー・・・小さじ1杯(約3.6g)

※アガーとは、ゼラチンと寒天の間くらいの固さに固まる凝固剤です。透明感のあるゼリーが作れます。



### 【作り方】

- ①いんごゼリー、オレンジゼリーの材料のアガーと砂糖をそれぞれ乾いたボウルに入れてよく混ぜる。
- ②いんごゼリーを作る。鍋に水を入れて、①のアガーと砂糖を混ぜたもの(いんごゼリー分)を少しずつ入れながら、よく混ぜる。
- ③②を中火にかけ、木べらなどでよく混ぜながら煮溶かす。沸騰したら火を弱め、2分程混ぜる。いんごジュースを加え、さらに混ぜ、固まりができれば、弱火にかけて煮溶かし、耐熱容器に入れて冷やし固める。
- ④オレンジゼリーも同様に作る。(※②の水をオレンジジュース分量の半量にし、アガーと砂糖を混ぜたものを少しずつ加えて煮溶かす。残りのジュースは③のジュースを加える際に加える。)
- ⑤ゼリーが固まったら、いんごゼリーは細かく砕き、器に入れる。オレンジゼリーは星形に型抜き、器の側面といんごゼリーの上に盛り付け出来上がり。