

☆保一小の給食レシピ☆

【デザート編】

おかしなめだまやき

材料	分量(4人分)	切り方	作り方
黄桃缶 (1/2カット・ 半割のもの)	4個分	}	①黄桃缶を丸い容器の真ん中に ふせて置く。(給食では紙の カップを使用します。)
粉寒天	1.5 g		②鍋に水を沸かし、粉寒天を 振り入れて、煮溶かす。
水	200 g		しっかり沸かして寒天が 溶けたら火を止めて、
カルピス原液	40 g		カルピスを加え、①の上に 注ぐ。 ③冷蔵庫で冷やし固めたら 出来上がり！



ワンポイント

＊給食生まれの楽しい定番デザート！

学年を問わず、とても人気があります。

＊粉寒天は、しっかり沸かして煮溶かしてください。カルピスを

入れたあとは分離しやすいので、すぐに火を止めて容器に流します。

西東京市立保谷第一小学校