

# おかしな目玉焼き

## 【材料（8個分）】

- 水 400ml
- 粉寒天 4g
- さとう 大さじ3
- カルピス（原液） 120g
- 黄桃缶 or あんず缶（2つ割） 8切れ

## 【作り方】

- ① 粉寒天を水でふやかしておく。
- ② ①、砂糖、カルピスを混ぜ、火にかけ、寒天を十分煮溶かす。
- ③ カップに黄桃缶もしくはあんず缶を、切り口を下にして入れ、②のゼリー液を注ぎ、冷やし固める。

\* 給食では時間内に確実に固めることを優先し、寒天を使用しているため、ややかための食感になっています。お好みにあわせ、寒天の量を少し減らすか、使用量を確認し、ゼラチンに置き換えて作っていただいても構いません。

\* カルピスはカルピスウォーターではなく、希釈するタイプのカルピスの原液を使用してください。

# ココアプリン

【材料（100ml カップ 10 個分）】

- お湯 70ml
- ピュアココア 28g
- 水 210g
- 粉寒天 4g（1袋）
- 粉ゼラチン 5g（1袋）
- さとう 115g
- 牛乳 430ml
- 生クリーム 200ml

【作り方】

- ① ココアはお湯を少しずつ加え、だまにならないようにとく。  
\*この段階でよく濾しておく、底にココアがたまらず、  
なめらかに仕上がります。
- ② 粉ゼラチンは水でふやかしておく。
- ③ ①に牛乳を加え、粉寒天を振り入れ、煮溶かす。
- ④ 砂糖を加え、生クリーム、②を加える。ゼラチンが溶けたら火を止める。  
\*ゼラチンを加えた後は沸騰させないように注意してください。  
ゼラチンは加熱しすぎると、固まらなくなります。
- ⑤ カップに注ぎ、冷蔵庫で冷やし固める。

# ホワイトゼリー

## 【材料（8個分）】

- 水 600ml
- 粉寒天 4g
- さとう 大さじ4
- 粉ゼラチン 4g
- カルピス（原液） 140ml

## 【作り方】

- ① 粉寒天、ゼラチンを水でふやかしておく。  
（分量の水から少し取り、ふやかす。）
- ② ①、砂糖、カルピス、残りの水を混ぜ、火にかけ、寒天を十分煮溶かす。  
ゼラチンを加え、溶けたら火を止める。
- ③ カップに注ぎ、冷やす。

\*使用する寒天やゼラチンの説明書を見て使用量を確認し、寒天もしくはゼラチンのみで作っていただいても構いません。

\*ゼラチンを加えた後は、沸騰させないようにしてください。  
沸騰させると固まらなくなる可能性があります。

\*カルピスはカルピスウォーターではなく、希釈するタイプのカルピスの原液を使用してください。