

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。

* 7月18日の給食では、非常にやわらかい仕上がりだったので、水分量を調整したレシピです。使用量を確認し、寒天を全量ゼラチンに置き換えて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。