

とようら
給食だより
あんこミルク
ゼリー

recipe # 3

TOYOUURA



今回は、おやつメニューから！
あんこミルク、2つの味が
楽しめる二層デザートです♪
混ぜて冷やすだけ!!
ぜひ、お試しください。

ほら見て！
キレイな二層に
分かれていますよ!?



4月14・15日おやつで提供！

材料 (容器4～5個分)

牛乳	250 ml
砂糖	小さじ2
A { 粉ゼラチン	5 g
{ 水	30 ml
こしあん	100 g

作り方

- ① Aの粉ゼラチンを水でふやかしておく。
- ② 鍋に、牛乳・砂糖を入れたら火にかけ、混ぜながら砂糖を溶かす。
- ③ 沸騰しない程度に温めたら火を止め、①のゼラチンを加えてしっかり溶かす。
- ④ ③にこしあんを入れて混ぜ合わせる。
- ⑤ よく混ぜたら容器に注ぎ入れる。粗熱が取れたら、冷蔵庫で冷やす。

自然と二層に分かれるので、
失敗しにくいのがポイントです！

あんこが偏らないように
混ぜながら容器に注ぐことで、
均一にキレイに仕上がりますよ！

