

【アセロラゼリー】

●材料（4人分）

アセロラジュース・・・300cc
粉ゼラチン・・・5g
砂糖・・・大さじ1
（砂糖はお好みで）

●作り方

- ①ジュースの半量を鍋に入れて80℃位に温め、粉ゼラチンと砂糖を振り入れて溶かす。
- ②①に残りのジュースを加えてよく混ぜ合わせる。
- ③型に流し入れ、冷蔵庫で冷やし固める。

【料理について】

給食のゼリーといえば、アセロラゼリー。ご家庭でも簡単に作ることができます。

ジュースをりんごジュースやオレンジジュースなどに変えて、手作りゼリーを味わってください。

