

## 2021年5月のレシピ いちごのゼリー



No	材料名	分量	単位
1.	いちご (1パック)	300	g
2.	グラニュー糖	120	g
3.	水	300	cc
4.	粉ゼラチン (2袋)	10	g
	水 (ゼラチン用)	大さじ4	
5.	レモン汁	小さじ1	

※一般的なゼリーカップで4個程度、小さめのカップで7~8個程度つくることができます。

レシピ提供：めくみも。キッチン 五味佳奈子



届けたい  
五感



## 事前に準備すること

### お道具

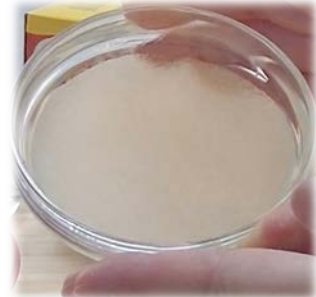
1. 大きめの耐熱容器
2. ピッチャー
3. ゴムヘラ
4. ようじ
5. おたま
6. ラップ
7. 電子レンジ
8. ゼリーカップ



## 事前に準備すること

### 作業

1. いちごは、洗ってヘタを取る。（小さなお子さまも、手で千切ることはできると思います。その場合、大人が包丁などで仕上げて分業を楽しんでください。）
2. 粉ゼラチンは大さじ4の水を混ぜてふやかしておく。



1. いちごを大きめの耐熱容器に入れてグラニュー糖と水を入れて軽くかき混ぜる。



2. ラップをぴっちりかけて楊枝で数か所（数に興味があるお子さまには、「5箇所」など指定して一緒に数えていきましょう。）穴をあけ、ラップをふわっとかけ直し、500Wの電子レンジで8分加熱する。



500W\*8分

3. 熱いうちに①のゼラチンを加えてよく混ぜて溶かし、レモン汁を加えて軽く混ぜる。



4. おたまを使って容器に移し（まだ熱いので、ゼリー液を触らないこと、こぼしてしまったら布巾で拭き取ることを事前に伝えておくことが大切です。）、粗熱が取れたら冷蔵庫で1時間以上冷やし固める。



※粗熱が取れた目安は、  
お子さまの手で容器を持てるくらい 1時間以上

できあがり

