

あじ きゅうしょく
おうちでも味わおう！給食レシピ



てづく
手作りいちごジャム

がつ にち もく しょうがっこう とうじょう
4月16日(木)小学校で登場！

つく かた
作り方

ざいりょう やく
材料(できあがり約200g)

いちご 200g

ちゅう ていど
(中サイズのいちご 1 パック程度)

とう
グラニュー糖 85g

じる
レモン汁 10g

きゅうしょく やまとかおりやましさん
給食では大和郡山市産
しょう
のいちごを使用します！

みずあら き お つぶ おお はんぶん き
① いちご・・・水洗いし、ヘタを切り落とす。粒が大きいときは半分に切る。

なべ とう すいぶん で すこ ま
② 鍋にいちごとグラニュー糖を入れて、水分が出るまで少しつぶしながら混ぜる。

なべ ひ よわ ちゅうび に
③ 鍋に火をかけて弱めの中火でじっくりと煮る。

ふっ よわび に
④ 沸とうしてきたら弱火にしてドロツとするまで煮つめる。

じる い に
⑤ レモン汁を入れてひと煮たちさせる。

ポイント

ほ ぞん ば あい ねっとうしょうどく わす
ビンで保存する場合はビンの熱湯消毒を忘れずに！

ひ すこ
冷えると少しずつかたまってきますよ。

