

12月10日（金曜日）

## 寒天デザート（ミルク寒天）



### 寒天デザート（ミルク寒天）五人分

牛乳	200cc
水	150cc
粉寒天	3g
砂糖	35g
みかん 等	50g
オレンジジュース	200cc

### 作り方

- ①水に寒天を溶かし、火にかける。
- ②沸騰したら、弱火で1分程度煮る。
- ③牛乳を入れて、火にかける。90度になったら、砂糖を入れて、溶かし、火を止める。

- ④こげつかないように混ぜる。
  - ⑤バットに牛乳寒天を流し入れ、1時間放置する。
  - ⑥固まったら斜めに1cmの幅で菱形にカットする。（横は斜め・縦は、まっすぐカットすると菱形になる）
  - ⑦お好みのフルーツを入れ、オレンジジュースを入れて、さっくり混ぜる。
- ※包丁でカットするとバットに傷がつくので、ケーキ用のヘラ・ゴムベラ・フライパン返し等でカットする。

※朝から給食室では、このように作られています。