

保育所の給食レシピ 『ほうじ茶ゼリー』

《材料 子ども5人分》

・ほうじ茶（抽出液）	350cc
・きび砂糖	40g
・アガー	10g



《作り方》

- 1) アガーときび砂糖はよく混ぜておく。
- 2) 分量のお茶を煮たてて1に少しずつ加えてよく混ぜる。
- 3) 2を再度、火にかけてしばらく沸騰させる。（1分ぐらい）
- 4) 好みの器を水でぬらし、3を注いで冷やし固める。

*大きな容器に流し入れて冷やし固め、1cm角等に切って器に盛ってもよい。

*お好みでコンデンスミルクやコーヒーフレッシュをかけて食べると一層おいしく食べることができます。

・エネルギー	34Kcal
・たんぱく質	0g
・脂質	0g