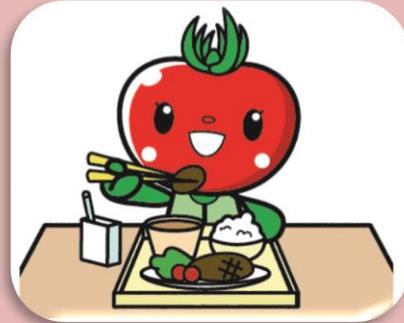


# 給食メニューをおうちで作ろう！！

給食で提供している料理をご家庭で簡単に作れるようにアレンジして紹介します。

## ミルクゼリー



### <材料 90cc8個分>

牛乳	400cc (2カップ)
砂糖	大さじ4
粉寒天	4g (1袋)
水	200cc (1カップ)
パイナップル	小1缶
ゼリーカップ	8個

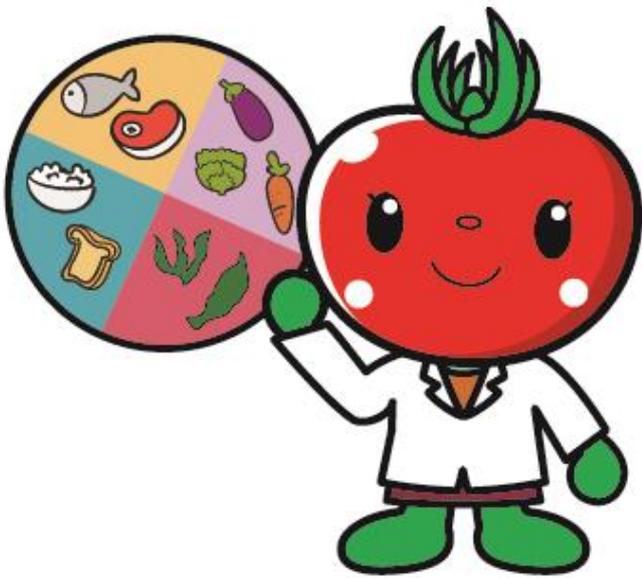


### <作り方>



- ① パイナップルは一口大に切り、ゼリーカップに入れておく。
- ② 鍋に水と砂糖と粉寒天を入れ火にかけて、煮溶かし牛乳を加える。
- ③ 沸騰したら火からおろし、カップに注ぎ、冷蔵庫で冷やし固める。





酸の強い生の果物を使用すると分離しやすいので、缶詰を使うと作りやすいです。みかん缶や桃缶を使ってもおいしいデザートができます！