

牛乳除去

# アレルギー食品除去食

## みかんの花咲くゼリー

### 5月30日(小学校)



～メニュー～

- 牛乳
- ごはん
- カレーマーボー
- 木の实和え
- みかんの花咲くゼリー・・・牛乳除去

#### 作り方

- ① 棒寒天を細かくちぎり、水に浸して柔らかくする。
- ② 寒天の水気をしっかり絞り分量の水で煮溶かす。
- ③ 寒天が溶けたら砂糖を加え煮る。
- ④ ③を半分に分け半分に豆乳、残りの半分に豆乳と抹茶を加えバットに流し2種類の寒天液を作り、冷やし固める。
- ⑤ 固まったら角切りにし、みかん缶詰(汁ごと)と和えて出来上がり。

#### みかんの花咲くゼリー 材料(1人分)

|       |       |
|-------|-------|
| 棒寒天   | 1g    |
| 水     | 30g   |
| 砂糖    | 8g    |
| 豆乳    | 30g   |
| 抹茶    | 0.15g |
| みかん缶詰 | 15g   |



みかんの花を見た事がありますか？みかんの花咲くゼリーは、私たちのふるさと静岡県で栽培されている「みかん」の花をイメージして作られたデザートです。みかんの花が咲くのは初夏。みかんの木に目を向けて見てください。真っ白な花と良い香りが幸せな気持ちにしてくれます。通常食は牛乳と豆乳で作っていますが、アレルギー除去食は豆乳のみで作りました。