

11月18日(木)

B日課

ポジョー解禁献立

かいきんこんだて

てづくり
あかワインゼリー

エッグカレーライス

ゆでやさい

きょうの給食メモ

あか 赤ワインゼリー...

- 給食室での子どももおいしくいただけるワインゼリーの作り方
- ① 甘めのワイン（今回は赤玉ワイン3L）を、鍋に入れて20分位沸騰させます。この時、しっかりとアルコールが飛んだことを確認するために、味見することがポイントです。
 - ② ぶどうジュース（ウェルチ6L）を加え、イナアガー（ゼラチン）と混ぜた三温糖を加えます。80度以上にならないように、溶かします。
 - ③ カップに入れて、冷蔵庫で2時間ほど冷やせば、赤ワインゼリーの出来上がりです。180個程できました！！

くだもの にがて こ た 果物の苦手な子も食べられる
のうこう 濃厚でおいしいワインゼリーですよ！
ぜひ、ご家庭でも、楽しんでみてください。

