



二層になるゼリームース

今月のおすすめレシピ

夏にぴったりな簡単スイーツ

[1人分]
エネルギー...114kcal
食塩相当量...0.1g



材料を混ぜ合わせて容器に注ぐだけで、プルンとおいしいオレンジゼリーとふんわりムースの二層に分かれる簡単で不思議なゼリーです。

熱いゼリー液に、牛乳・生クリームを加えたら混ぜ過ぎない事がポイントです。オレンジジュースは果汁100%のものを使用してください。

ぶどうやりんごなどのジュースでも作れますし、コーヒーを入れて大人なイメージにすることもできます。

とても簡単ですので、ぜひお試しください。

作り方

材料(5人分)

牛乳 100g
生クリーム 100g
オレンジジュース 250g
ゼラチン 5g
砂糖 50g

- ゼラチンを水でふやかしておく。
- 牛乳と生クリームを同じ容器に入れ、泡立て器で全体を混ぜ合わせる。
- ジュース、ゼラチン、砂糖を鍋に入れ、中火でゼラチンを溶かしながら混ぜていく。
- ③が沸騰してきたら②を少しずつ入れ、混ぜていく。
(全体が大体混ざればOK。混ぜ過ぎに注意)
- 容器に入れて、冷蔵庫で冷やす。

問い合わせ先 市役所子ども未来課子育て支援係(内線 254)

主役は君だ TAKATA-UI5

※UI5とは...15歳以下の子どものことを意味します

このコーナーでは日ごろ、大会などでの好成績を目指し市内で練習に励んでいる子ども達を紹介します。



チーム名(学校名)

陸前高田ベースボールクラブ

種目 軟式野球

団員26人

監督 おおわだ たけや 大和田 武也 さん

チームスローガン 心をひとつに全力プレー!!

キャプテンからのコメント

小友小学校
ふじくら そうた
藤倉 颯大 さん
(6年)



「もりしんカップ」優勝を目指して、普段からみんなで声をかけあって練習に取り組んでいます。

今後は、守備の練習に力を入れてエラーをなくし、チームの強みのバッティングで勝利を目指します。

