

多摩湖梨ジャム

材料（中学生8人分）			
材 料 名	使用量（目安）	使用量	備 考（作り方など）
梨	1個	300g	<ol style="list-style-type: none"> ① 梨は皮をむき、ざく切りにする。 ② 梨、洋梨缶詰をミキサーにかける。 ③ 鍋で②とグラニュー糖(半量)を煮る。味を見て残りのグラニュー糖を加える。 ④ レモン汁を加え、缶詰の汁で溶いたくず粉でまとめる。
洋梨缶詰(ダイス)		55g	
グラニュー糖	大さじ2	22g	
レモン果汁	小さじ1	5g	
くず粉	大さじ1	8g	

*グラニュー糖、くず粉の分量は各家庭で調整してください。

*給食では、梨と一緒に洋梨缶詰を使用していますが、梨の量を増やして作ることもできます。

