



★ りんごジャム・さつま芋バター作り ★

～ つき組 クッキング ～



2021年11月9日(火)

1. 洗って皮をむいたりんごをカットします。

～包丁を使って薄くカット～



今日のりんごは
シナノスイート🍏



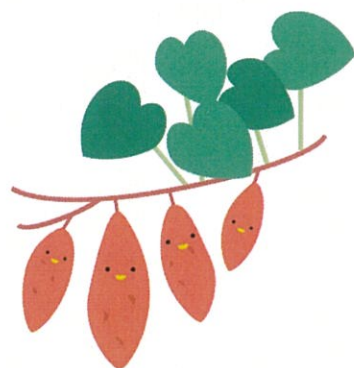
手を切らないように気を付けて、一生懸命切りました★
みんな上手にりんごを切ることが出来ました(^▽^)/



2. お鍋にりんごとグラニュー糖、レモン汁を入れてコトコト煮ます。
～甘くていい匂い♪♪～



3. ジャムを煮ている間に、さつまいもバターを作ります。
～輪切りにして蒸したさつまいもの皮をむきます♪♪～





～皮をむいたさつま芋を袋に入れてモミモミ★粒が無くなるまでつぶします★～



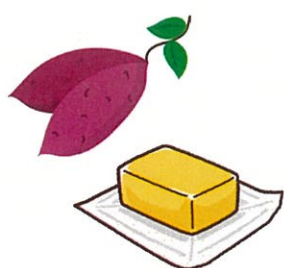
～フライパンにつぶしたさつま芋、グラニュー糖、バター、水を入れて煮ます～



～コトコト煮詰めている間に絵本と紙芝居の読み聞かせ～



4. さつま芋バターとりんごジャムの完成✧ ~少しずつ味見をして、あとは給食と一緒に食べました☺~



りんごジャムとさつま芋バターを
 給食のロールパンに塗って食べました♪
 自分たちで作ったりんごジャムとさつま芋
 バターのお味は？⇒「とっても美味しい♡」





りんごジャム作り方



材料
りんご 1個
砂糖 80g
レモン汁 大さじ1

作り方
①りんごは皮と種を除き小さく切ります。
(1cm大の角切りや薄くスライスやすりおろしなど)
②鍋に①のりんごと砂糖、レモン汁を加えて煮ます。
③②にとろみがついたら冷やして出来上がり★

※ お好きなりんごで試してください(^▽^)/
りんごの種類や切り方で食感の違うりんごジャムができます♪♪



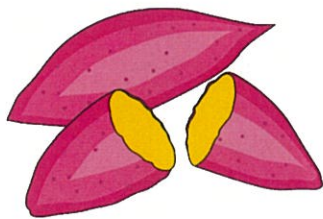
さつまいもバター作り方



材料
さつまいも 200g
水 200cc
砂糖 40g
バター 40g

作り方
①さつまいもは皮をむき1cm角に切って水に浸けます。
②さつまいもと水を火にかけて柔らかくなるまで煮ます。
③柔らかく煮えたさつまいもをつぶし、砂糖・バターを加えてさらにつぶします。
④③を火にかけ、全体にトロミが付けば完成★

※ 水分量はお芋に合わせて増減してください♪♪



今からさつまいもの美味しい季節です。
りんごも色々な種類がお店に並んでいます(^▽^)/
ご家庭で自分好みのジャム・バターを作ってみてください♪