

# 七夕ゼリー（4人分）

## 分量

※ゼリーミックスとは・・・砂糖とゼリーの素（イナアガー）を混ぜ合わせたものです

### ◆牛乳ゼリー◆

牛乳・・・200cc  
ゼリーミックス  
(砂糖20g+ゼリーの素4g)

### ◆青いジュレ◆

氷みつ（ハワイアンブルー）・・・60cc  
水・・・・・・・・・・100cc  
ゼリーミックス  
(砂糖15g+ゼリーの素3g)

### ◆トッピング◆

アロエ果肉・・・適量  
色水(水+食紅適量)に1時間ほど浸ける

## 作り方

### A 牛乳ゼリー

- ①鍋に牛乳を入れ火にかける
- ②鍋肌からプツプツ気泡が出てきたら(70~75℃)火を止め、ゼリーミックスを合わせる
- ③型に流し入れ、30分程度冷やし固める



### B 青いジュレ

- ①鍋に氷みつと水を入れて火にかける
- ②鍋肌からプツプツ気泡が出てきたら火を止めゼリーミックスを合わせる
- ③別の容器に移し、30分程度冷やし固める
- ④固まったら適当なサイズに崩し、クラッシュゼリーにする

### C 盛り付け

牛乳ゼリーの上にクラッシュしたBのジュレを注ぎ入れ、ナタデココをトッピングしたら出来上がり



「担当栄養士の西下さんより  
ワンポイントアドバイス」

青色のジュレは、水と氷みつを合わせる時に氷みつの割合を多めにし濃い青にすると仕上がりがキレイです。