

# 作ってみよう!

大人も子どもも楽しめる  
レシピです。

20号(7/27~8/1)と  
21号(8/3~8/8)  
で注文できます!



楽しく作って、  
美味しく味わって  
じっくり調べよう!

## おすすめレシピ①

**あら不思議!!** 2層になる

### みかんムースゼリー

<材料> (4人分)

20号注文番号	703	みかんジュース	250cc
20号注文番号	554	きびさとう	60g
21号注文番号	191	元気いっぱい産直たまご	1/2個
21号注文番号	187	産直びん牛乳ノンホモ	100cc
21号注文番号	021	生クリーム	100cc
21号注文番号	631	プラスゼラチン	大さじ1.5
		水(ゼラチン用)	50cc



<作り方>

- ① 水(ゼラチン用)にゼラチンを振り入れてよく混ぜ、ふやかしておく。
- ② 鍋にみかんジュースときびさとうを入れて、混ぜながら中火で加熱する。  
沸騰直前に火からおろす。
- ③ ②に①のゼラチンを加えてよく混ぜ火をつけて、ゼラチンを溶かす。
- ④ ボウルに溶きたまご1/2・牛乳・生クリームを入れてよく混ぜる。  
ザルなどでこしながら③に加え、軽く混ぜる。
- ⑤ 透明のカップに流し入れる。



カップに入れてすぐ  
全体が同じクリーム色。



30分後  
下の方に透明の部分が  
少し見えてくる。



60分後  
透明の部分がくっきり  
見えてくる。

- ⑥ 冷蔵庫に入れ3時間ほど冷すと完成!

## みかんグミ

<材料> (4人分)

20号注文番号 **703** みかんジュース 200cc

20号注文番号 **554** きびさとう 10g

21号注文番号 **631** プラスゼラチン 15g

21号注文番号 **550** レモン汁 小さじ1

水(ゼラチン用) 大さじ2



<作り方>

- ① ゼラチン全体に水を加え良くかき混ぜておく。
- ② 鍋にみかんジュースを入れ 100 cc程になるまで煮詰めたら、きびさとうを入れて溶けるまで混ぜ、レモン汁を入れて軽く沸騰させたら火を消す。
- ③ ①を 500w 20秒レンジにかけ、溶けたら②に加えかき混ぜる。
- ④ ③を火にかけ30秒ほど煮込み、細かい泡がたったら火をとめる。
- ⑤ ④を型に流し入れ、粗熱がとれたら冷蔵庫で 30~60分冷す。

残った材料+レモン汁で  
作れるよ!



## 調べてみよう! ①

Q1. みかんムースゼリーはどうして2層になるの?

Q2. さらさらの液体がなぜ固まるの?

Q3. ゼラチンって何でできてるの?

Q4. ゼラチンはどうして使われるようになったの?

Q5. ゼラチンを使って冷せば、何でも固まるの?

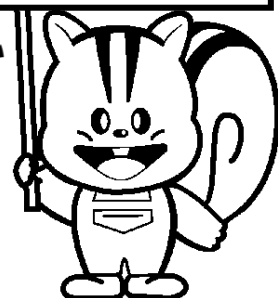
夏休みの自由研究  
になるよ!



★難しい言葉がでてきたら、それも調べてみよう!

※クイズの答えは、グリーンコープ生活協同組合ひょうごのホームページとフェイスブックに掲載します。(8月上旬)

[グリーンコープひょうご検索](#)



お問い合わせ

グリーンコープ生活協同組合ひょうご 伊丹センター 組合員事務局  
TEL: 072-777-7641 FAX: 072-777-7805