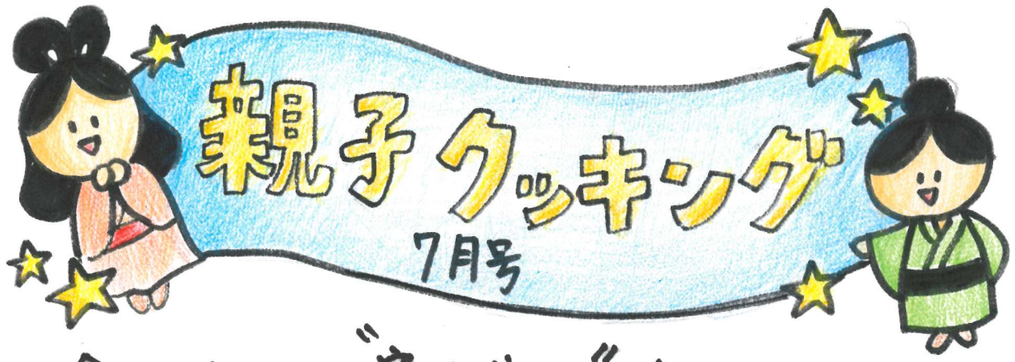


今月のメニューは"寒天ゼリー"です！

作って楽しい、食べておいしいメニュー。
見た目も涼し気でつるんとした
食感がgood!!
星の形に型を抜けば、七夕のデザートに
ピッタリですよ～♪

材料（約1人分）

○オレンジジュース味
棒寒天 1/6、水30mℓ、砂糖10g
オレンジジュース70mℓ

○牛乳味
棒寒天 1/6、水30mℓ、砂糖10g、牛乳70mℓ

○透明（やさしい甘さ味）
棒寒天 1/6、水100mℓ、砂糖12g

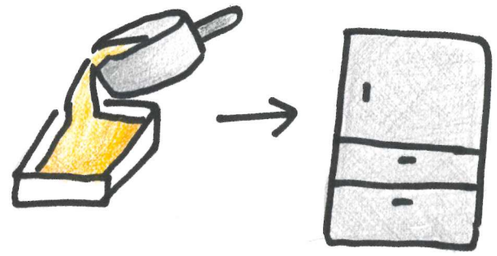
作り方

① 棒寒天を細かくちぎり、分量の水で煮溶かす。

② 溶けたら砂糖を加え、しっかり溶かす。

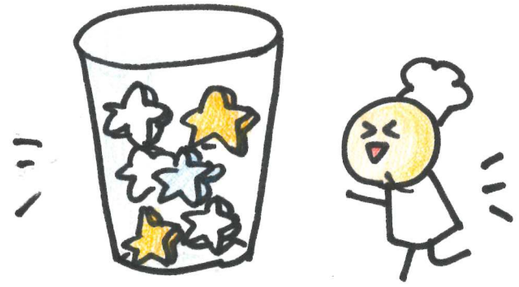
③ 寒天、砂糖が完全に溶けたら火を止めて、オレンジジュース、牛乳をそれぞれ加える。

④ 冷めない内に平らなバットに移し、冷蔵庫で冷やし固める。



⑤ 十分冷めて固まったら、型で抜く。

⑥ 盛りつけて完成～!!



七夕ってなあに？

元々は中国から伝わった行事です。
昔々、織姫と彦星という若者がいました。働き者だった2人は結婚すると、パッタリと働かなくなってしまい、それに怒った神様が2人の間に大きな川（天の川）を作って、離れ離れにしてしまいました。悲しみに暮れ、心を入れかえた2人はまたまじめに働くようになり、それを見た神様が1年に1度だけ2人を会わせると約束しました。
その日が七夕なのです。織姫と彦星は七夕の日を毎日楽しみにしながら、すっかり以前のような働き者に戻ったそうです。
七夕の夜、天の川がキラッと光ったら、2人が無事会えた…ということですね♡