

★夏の人気デザート サイダーかんの作り方を知ろう！！

材料（約10個分）	
水	550ml
粉かてん	12g
さとう	100g
メロンシロップ	大さじ2
サイダー	350ml

サイダーかんは、富士市の学校給食オリジナルデザートです



※容器は、2リットル以上の容量で、深めのものを用意しましょう。

①



分量の水に、粉かてんを混ぜて、火にかけます。沸騰したら、弱火にして、煮溶かします。（目安時間2分くらい）

②



かてんの粒がなくなったら（目で見てわかるので）、さとうを入れます。

③



さとうが溶けたら、火を止め、メロンシロップを入れます。

④



容器の中を水で濡らし、かてん液を入れます。

⑤

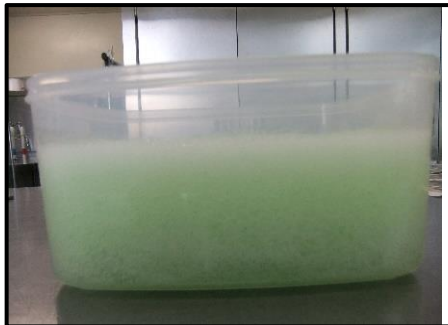


かんてん液をとろみが少しでるまで、冷まします。(※かんてん液の温度は、約52℃)

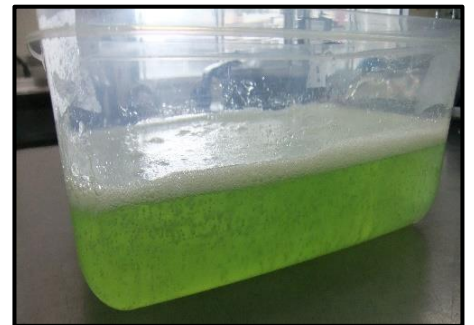
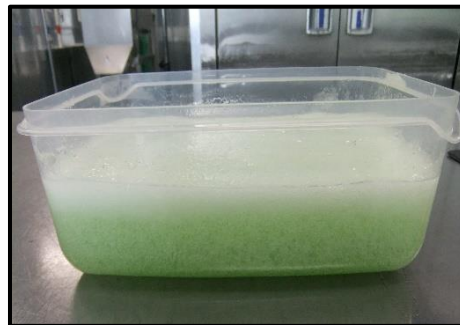
⑥



よく冷えたサイダーを入れて、かんてん液とサイダーが混ざるように、へらでかき混ぜます。



(よく混ぜたもの)



(そっと混ぜたもの)

混ぜ方で、泡の入り方が変わります。

⑦



★★ポイント★★

- サイダーは、冷蔵庫で冷やしておきましょう！
- サイダーは入れる直前に、500mlのサイダーを150ml減らしてから、容器に注ぎましょう！

粗熱がとれたら、冷蔵庫でよく冷やして出来上がりです。

