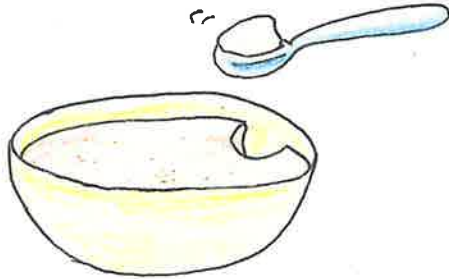


保育園給食  
おすすぬレシピ

## ココアゼリー



ゆかせんせいのおススメ一言

子どもたちも「おいしい！」  
という声がたくさん  
おやつです。



<材料 4人分(大人2人+幼児2人分)>

ゼラチン 9g  
水 60ml  
牛乳 400ml  
砂糖 48g(大さじ5強)  
ピュアココア 2.4g(小さじ1強)

※ミルクココアを使用する場合はココア量を増やし、砂糖を減らして調整してください。

<作り方>

1. ゼラチンは水にふり入れてふやかしておく。
2. 牛乳に砂糖とココアを入れて火にかけ60～70℃に温める。
3. ②に①を加えゼラチンを溶かす。
4. ゼラチンが溶けたら、粗熱をとり、型に流す。

<栄養価(幼児1人あたり)>

エネルギー	カルシウム	食塩
84kcal	78mg	0.1g