



ママサロンたより

H26/3月号(Vol・8)

NPO 法人こそだてシッフ

ぽかぽかのお日様がポタポタと雪を溶かしています。春はもうすぐそこでしょうか。お雑様のときに作る我が家の定番デザート**いちごゼリー**を紹介します。

材料 いちご（ヘタを取って半分に切る）250g 粉ゼラチン5g
レモン汁1/2個分 砂糖70g 湯200cc

- 1) 大さじ1.5の水でゼラチンを溶かしておく。
- 2) いちごを小鍋にいれて砂糖をまぶす。30分おいて水分がでたら、レモン汁をいれる。
- 3) 木べらで静かにまぜながら中火にかける。沸騰してブクブク泡が出たらまぜ、もう一度ブクブクっときたらお湯をいれる。
- 4) 火を止めてゼラチンを入れ、溶けるまでまぜる。
- 5) いちごに火が通り過ぎないようにボウルにうつし、たまにかきまぜながら氷水などで冷やす。プルプルしてきたら冷蔵庫で冷やす。

いちごは小さいほうがオススメです。さっぱりおいしいですよ。



場 所	カメラアホール	米崎コミセン
日 時	4月1日(火) 10:00~15:00	4月22日(火) 10:00~15:00 (15日から変更)
ベビールーム	いつも楽しい ◆高橋佳奈先生の ベビーダンス♪♪	◆「健康はお口から」 人気の吉田歯科衛生士さん！ 大船渡、陸前高田の3歳児虫歯は、 県内ワースト、1、2番ですよ！
キッズルーム	◆こそだてシッフ初公演！ 「ポレポレ人形劇団」 ◆お話ころりん	◆こそだてシッフ初公演！ 「ポレポレ人形劇団」 ◆お話ころりん

お問い合わせ・TEL0192-27-9839 (伊藤)