



水ようかん

材料名	1人分	8人分	目安	切り方	作り方
こしあん	50.00 g	400.00 g			①鍋に水を入れて加熱し、粉寒天をダマにならないように入れて混ぜる。 ②1～2分程度、火にかけ、上白糖を加える。 ③こしあんをボールなどに入れて、②の寒天液を少しずつそそぎ入れてダマにならないように混ぜ合わせる。 ④③を少しずつ鍋に入れて、こしあんをよく溶かす。 ⑤カップに流し入れ、粗熱が取れたら冷蔵庫で冷やす。
水	40.00 g	320.00 g			
上白糖	3.10 g	25.00 g	大さじ2.5		
粉寒天	0.40 g	3.20 g	小さじ1.5		
粗塩	0.01 g	0.08 g	少々		
カップ 110cc	1.00 個	8.00 個			

○ポイント

- ・給食では配膳をしやすいようにカップに流し入れて作っています。ご家庭ではタッパーやバットなどに流し入れて、固まったら切り分けることも可能です。
- ・こしあんは、いきなり鍋に入れてしまうとダマになりやすいので、少しずつ混ぜ合わせましょう。

