

七夕ゼリーを作ろう！

前日が七夕ということで、七夕ゼリーを作りました！

目標：① 行事食をつくる ② 寒天とゼラチンの比較

寒天を使う班とゼラチンを使う班に分かれ、違いを比較しながら調理しました。

上の層…かき氷のシロップとサイダー
下の層…ミルク



中に果物を散りばめました♪
黄桃、パイナップル、みかんを好きな形にカット。
黄桃を星形にくり抜いたところもありました★



ゼラチンは寒天に比べ固まるのに時間がかかりましたが、できばえはバッチリ。きれいな透明感が広がっております。

果物の他に、お好みでトッピングシュガー
(ハート型)を散りばめ、天の川をイメージ。



短冊に願いを…♡☆

