

# コーンしゅうまい・お花畑ゼリー

今月は5月8日に花まつりがありました。  
たくさんのお花に囲まれた仏様。  
その日の給食にも、お花をたくさん  
取り入れました。その中の、お花畑を  
イメージしたしゅうまいとゼリーの  
レシピを紹介したいと思います。



## コーンしゅうまい〈材料（5人分）〉

・鶏ひき肉	100g	・砂糖	2g
・豚ひき肉	100g	・ごま油	2g
・玉ねぎ	1/2個	・生姜汁	少々
・片栗粉	15g	・コーン	100g
・しょうゆ	5g	・ハム	1枚



## 〈作り方〉

- ①コーンとハム以外の材料をよく混ぜ合わせます。
- ②①を丸め、周りにコーンをしっかりと付けます。
- ③蒸し器で15分ほど蒸し、花形に抜いたハムを飾ります。

※蒸し器の代わりに、電子レンジで加熱しても美味しく出来ますよ。

お皿に並べて、ふんわりラップをし、800wで4分ほど加熱しましょう。

様子を見て、加熱時間を増やして下さい。



## お花畑ゼリー 〈材料（作りやすい分量）〉

### 豆乳ゼリー

・粉寒天	4g
・水	300cc
・豆乳	300cc
・砂糖	60g



### グレープゼリー

・粉寒天	1g	・グレープジュース	70cc
・水	70cc	・砂糖	15g

### オレンジゼリー

・粉寒天	1g	・オレンジジュース	70cc
・水	70cc	・砂糖	15g

## 〈作り方〉

- ①鍋に水と粉寒天を入れて火にかけ、混ぜながら煮溶かします。  
沸騰したら、そのまま2～3分過熱します。（吹きこぼれないように気をつけて下さい）
- ②砂糖と豆乳を入れ、よく混ぜます。
- ③バットなどに流します。
- ④豆乳をジュースに変え、同じようにグレープゼリーとオレンジゼリーを作ります。
- ⑤完全に固まったら、豆乳ゼリーは四角に切り、オレンジとグレープゼリーはお花の型で抜き、お皿に盛り付けます。



離乳食のお子さんには、細かく切った豆乳ゼリーに、お花を散りばめました。

