

★★ ひんやり旬の味 トマトゼリー ★★

※栄養価 1人分

エネルギー	たんぱく質	脂質	食塩相当量	カルシウム
50kcal	1.5g	0.1g	0.0g	5mg

材料	4人分	作り方
無塩トマトジュース	200ml	1. ゼラチンは 50ml の水でふやかしてから、湯せんにかけて溶かす。 2. 砂糖と 80ml の水を火にかけて砂糖を完全に溶かす。 3. 2 のあら熱がとれたら 1 とあわせ、そこにトマトジュース、オレンジジュース、レモン汁を混ぜながら加え、器に注いで冷蔵庫で冷やし固める。 4. ミニトマトを縦 1/4 に切り、2つずつ 3 の上に盛り付ける。
100%オレンジジュース	60ml	
ゼラチン	5g	
水	50ml	
砂糖	30g	
水	80ml	
レモン汁	小さじ 1	
ミニトマト	2 個	



トマトゼリーでありながら砂糖もしっかり入っているので、甘みがありお子様でも食べやすくなっています。

旬のトマトが夏に嬉しいひんやりゼリーに大変身！
 お子様のおやつや小腹を満たす大人のデザートにいかがでしょうか。

