

給食室の様子

奥武蔵給食共同調理場ではデザートもできる限り手作りしています。今日のアじさいゼリーはミルクゼリーの上に角切りのグレープゼリーをのせて、梅雨の時期に咲くあじさいをイメージしました。

グレープゼリーを作り、バットに流します。

ミルクゼリーを作り、カップに流します。



ゼリーを固めるためにはゼラチンか寒天を使いますが、給食ではしっかりと加熱しなければならないため寒天を使っています。寒天は90℃以上にならないと溶けないため、じっくり時間をかけて煮溶かします。

一度冷蔵庫に入れ、冷やし固めます。

グレープゼリーを細かくカットします。



ミルクゼリーの上にグレープゼリーをのせて出来上がり。



時間まで冷蔵庫で冷やします。



完成