



その他

おうちで作ろう!!  
♪学校給食♪

## にんじんジャム



立川産のにんじんをすりおろしたのを使い、白桃缶と一緒にジャムにしました。きれいなオレンジ色で、ほんのりにんじんの香りがする、おいしいジャムです。



### 材料(4人分)

にんじん ……………1本(約120g)  
白桃缶 …………… 小1缶(100g)  
砂糖 …………… 80g  
レモン果汁 ……………小さじ1

### 作り方

- ①白桃はざくざくと切る。にんじんはすりおろす。
- ②鍋に①の白桃と、にんじん、砂糖を入れ、白桃をへらでつぶしながら加熱する。
- ③レモン果汁を加え、とろみがついたらできあがり。

令和6(2024)年度

にんじんのすりおろしの代わりに、にんじんペーストを使ってもOK!

白桃缶の代わりに、りんごなどの果物を使ってもOK!



立川市学校給食課