

あじさい菓子



栄養価（1個分）

- ・エネルギー 38.8kcal
- ・たんぱく質 2.4g
- ・脂 質 0.2g
- ・炭水化物 6.8g
- ・食塩相当量 0.02g

材料（4個分）

- ・寒天 0.8g
- ・水 120cc
- ・食用着色料 (赤・青)
- ・白あん 100g
- ・大葉 8枚

作りかた

- ①白あんを4等分しておく。
- ②鍋に水と寒天を入れて火にかけ、沸騰したらさらに2分程かき混ぜ煮溶かします。
- ③バットに3等分にして流し入れます。
着色料で一つは薄い赤色、もう一つは薄い紫色(赤・青使用)に着色し、残りはそのまま透明で三色の寒天をつくっておきます。
- ④固まったら1cm角のさいの目に切ります。
- ⑤白あんに3色の寒天を彩りよく、あじさいの花のようにつけます。

アジサイの葉は食品または料理の飾り用としての販売をしないよう指導されています。(喫食時の食中毒事例あり)
食品と共に提供又は喫食しないようにしてください。