

あんぜん おい かつしか きゅうしょく
安全で美味しい葛飾の給食

ちようり ていきよう
ゼリーの調理・提供まで

~ゼリーも寒天を煮溶かすところからすべて手作りしています~

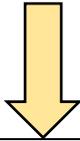


① 粉寒天を水でふやかし、煮溶かす。

回転釜に水を張り、粉寒天を入れます。

加熱して丁寧にじっくりと煮溶かすことで、

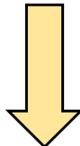
ゼリーを固めることができます。



② 砂糖とジュースを加える。

煮溶かした寒天水に、砂糖とジュースを加えてよく混ぜ合わせます。ジュースはその時々によってぶどうやりんごなど、使い分けます。

ここで75℃以上の温度になっていることをしっかりと確認して安全に調理を進めます。



③ ゼリー液を分注して冷やす。

ゼリー液が完成したら、1つ1つカップに入れます(分注)。完成したゼリーは冷蔵庫に入れ、冷やして固めます。