



あま

甘くて大きないちごでジャムづくり

いちごしゅうかくを収穫したあと、ジャムづくりちょうせんに挑戦しました。おいしいものを作るにはたくさんの工夫くふうと努力どりよくがいるんだね。

場所 かみしりつおおみや 香美市立大宮小学校 探検日 平成22年6月 内容 しゅうかくたいけん いちごの収穫体験



探検場所
香美市

あま ひつよう
とても甘くて大きないちごがたくさんありました。きれいないちごを育てるためには、毎日手入れをする必要があります。おいしいいちごを作るためには大変な努力たいへんをしていることがわかりました。



いちごの上手なとりかたを聞きました。



大きくてまっかないちごだよ！





ジャムづくりに挑戦だ!



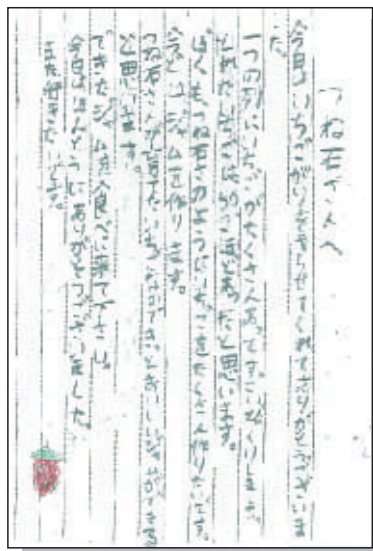
チェック

いちごジャムの作り方

- 1 いちごは水洗いしてヘタをとり、^{みすけ}水気をよくきります。
- 2 ナベにいちごとさとうを入れ、全体にさとうをまぶしてから^{よわひ}弱火にかけ、水分が出てきたら^{ちゆうひ}中火で煮つめます。
- 3 アクが浮いてきたら^ういねいに取りのぞきます。
- 4 全体にトロミが出てきたら^{じる}レモン汁を入れて火を止めます。

材料

いちご/300g さとう/120g ^{じる}レモン汁/小さじ1



お礼の手紙を書きました

