

みかんの収穫



城南高校との交流会



みかんゼリー作り



11月15日、城南高校との交流会をしました。学校園で育てたみかんを収穫し、そのみかんを使って、みかんゼリーを作りました。高校生のお兄さんお姉さんが教えてくださって、鮮やかなオレンジ色の美味しいみかんゼリーができました。優しく教えてくださる高校生にすっかり甘えん坊の顔になり、名前を呼び合うほど親しくなっていました。

交流学習
食料科学実習(食品加工)
みかんゼリーの製造

<材料>
①OJ(オレンジジュース) 約90-100g
②パール agar 4g
③砂糖 80g
④水 300ml
⑤みかん果汁 600ml
⑥香料(オレンジ油) 少々

<果汁をしぼる>
1 みかんを、洗って半分に切る。
2 1/2の量で、しぼる。
3 こし器で、こす(種や繊維質を取り除く)

<ゼリーの作り方>
1 アースに「パール agar」と「砂糖」を入れ、良く混ぜる(混ぜすぎは避けてください)。
2 1に「水」を加えて火にかけ、混ぜながら80℃まで加熱する。
3 コシ器から下ろし、混ぜながら70℃まで冷まし、「みかん果汁」を加えて混ぜる。
4 60℃以下になったら、「香料」を加えて混ぜ、カップに注ぎ分けて冷やし固める。