埼玉栄高校家庭科部×荒川調節池工事事務所

コラボレシピ開発プロジェクト



荒川調節池オリジナルレシピを大公開！

荒川第二調節池の一部完成を記念し、荒川調節池工事事務所では、埼玉栄中学・高等学校家庭科部のみなさまとコラボし、調節池や排水門をイメージしたオリジナルレシピを開発しました。**好評につきレシピを公開！ ぜひご家庭で作ってみてください♪**

第1弾！ 荒川調節池ヨーグルトムース



荒川の水をイメージした青いゼリー



調節池の排水門をイメージしたヨーグルトムース



調節池の中の公園やグラウンドをイメージしたコーンフレーク



【材料（2人分）】

- ●粉ゼラチン……2.5g
- ●生クリーム……50ml
- ●無糖ヨーグルト75g
- ●砂糖……30g
- ●レモン汁小さじ1/2
- ▲かき氷シロップ（青）25ml
- ▲粉ゼラチン……2.5g
- ▲レモン汁小さじ1/2
- ■コーンフレーク…10g
- ■生クリーム……適量
- ■アラザン……適量

●：ヨーグルトムース　▲：青ゼリー　■：仕上げ

つくり方

ヨーグルトムース

❶ 耐熱容器に水（大さじ2）、粉ゼラチンを入れてふやかす。

❷ ❶に砂糖を加え、ふんわりラップをしてレンジで1分加熱。そのあと混ぜながら粗熱をとる。

❸ ボウルに生クリームを入れて柔らかいツノが立つまで泡立てる。（トッピング用にスプーン1杯ほど残しておく）ヨーグルトとレモン汁を加えて切るように混ぜる。

❹ ❸に❷を加えて手早く混ぜる。

❺ 容器にコーンフレークを入れ、半分ほど❹を流し入れ、冷やし固める。

青ゼリー

❶ 水75mlを70℃位に温め、かき氷シロップ（青）を混ぜる。

❷ 水（大さじ1）に粉ゼラチンを振り、レンジで30秒加熱。

❸ ゼラチンが溶けたら❶とレモン汁を混ぜ、バットに流し入れ冷やす。

仕上げ

❶ 固まった青ゼリーをクラッシュし、ヨーグルトムースの上にのせ、残しておいた生クリームとアラザンをトッピングして完成。

埼玉栄中学・高等学校
家庭科部顧問監修



※火やレンジ、熱いお湯等を使うときは、やけどに注意して、大人の人と一緒に作りましょう。

〈 レンジのワット数は600W 〉