

おいしいジャムを作ろう

くだもの さとう 果物に砂糖をまぶして、なべに 鍋で煮たり、でんし 電子レンジであたためると、あまくておいしいジャムになる。ジャムにするとくさりにくくなり、なが きかん 長い期間、おいしく 食べる ことができる。オリジナルのジャムを作ってみよう。

ステップアップ

くだもの さとう 果物に砂糖をまぶしてしばらくおくと、砂糖がとけて 水が でてくる。これは砂糖のどんな 働き によるものだろうか。

ぎゅうにゅう やさい 牛乳や野菜、バラの はな 花びらなどもジャムになる



読んでみよう

『くだものいっぱい! おいしいジャム』

石澤清美監修・料理 田村孝介写真 ひさかたチャイルド
2016 978-4-86549-058-9

『ジャムの絵本』

こしみずまさみへん しもわださちよえ 農山漁村文化協会 2005 978-4-540-04161-7

『キッチンでおやつマジック大百科』

村上祥子料理製作・監修 学研教育出版 2015 978-4-05-204233-1

『料理図鑑』

おちとよこ文 平野恵理子絵 福音館書店 2006 978-4-8340-2208-7

『砂糖のひみつ』

小竹千香子・佐々木和子共著 さ・え・ら書房 1989

