

# バター・ジャム作り

## <材料>

- ・ペットボトル500ml
- ・生クリーム（乳脂肪分45%）100cc
- ・塩1g
- ・いちご1パック
- ・砂糖50g

## <作り方>

### バター

- ① ペットボトルに生クリーム・塩を入れて振る。
- ② 5分ぐらい振るとホイップ状になってきます。
- ③ 更に振り続けると塊と水分に分離してきます。
- ④ シャバシャバ音がして完全に分離したら出来上がり！

水分を捨ててペットボトルの真中から切って塊を取ります。これがバターです。

### いちごジャム

- ① 厚手の鍋に洗ってヘタを取ったいちごと砂糖を入れます  
(ジブロックで潰してもいいですよ)
- ② 弱火でかき混ぜながら30分位煮ると出来上がり！

※手作りバター・ジャムをパンにつけて給食で頂きました。とても美味しかったです。

※とても簡単なのでお家でもぜひお試しください。

:

<子どもたちの様子> (すみれ保育園でやりました。)



なんと H25 年に 高見先生と 山寺先生のクラスで 実践した時の情報が残っていました。上から 2 段目の左に 高見先生が いますヨ

手づくり バター はとても おいしいです。  
いちごジャムも ためしてみてもいい。