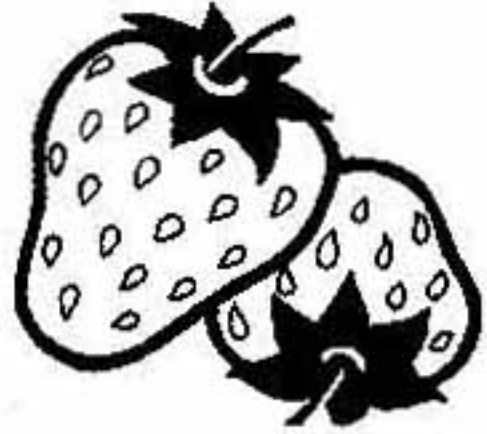


いちごジャム

◎原材料（1kg分）

いちご	1kg
砂糖	300g
レモン	1個



◎用意する物

なべ、コップ

◎作り方

- ①いちごのへたを取り、よく洗う。
- ②なべに入れ、かき混ぜながら火にかける。
- ③砂糖を3回に分けて加え、その都度よくかき混ぜる。
- ④レモンを搾り入れ、かき混ぜながら煮詰める。
- ⑤水の入ったコップに数滴たらし、分散しなくなるまで煮詰める。

◎ポイント

- ・固まりにくい時はレモンの量を増やす。