



# 畑通信

令和6年 春号

晴見保育園では毎年プランターや養護の畑で

いちごを栽培しています🍓

そのまま食べてもおいしいですが、

今回は手作りジャムの作り方をお伝えします！！



小粒のいちごは約10gです

少し柔らかくてもジャムにすればつかえるよ！

## いちごジャムの作り方



苺 300g



砂糖 60g



水 大さじ1

材料はたったの3つだけ！  
いちごと砂糖と水 です！！



必要な器具は

ふた付きのお鍋とおたま、保存容器（瓶）です！！

※瓶はよく洗い、熱湯消毒します。



### 【作り方】

- ① 苺はよく洗い、ヘタを取り除き、半分に切ります
- ② 水分をふきとり、いちごに砂糖をまぶします  
30分程、鍋の中で置いていちごから水分が出るのを待ちます！
- ③ 水がでてきたら、大さじ1程度の水を加え火にかけ、  
焦げないように時々混ぜながらぐつぐつ弱火で加熱します。  
(約15分位) あくが出るので、すくってくださいね！
- ④ 煮詰めたら保存容器に入れて完成！！

**冷蔵で2週間くらいを目安に食べきってくださいね！**