

優秀賞

## 夏のジャム

東野小学校5年 森田 大晴

### アップル ポイント



母さんが畑で育てたトマト。  
トマトが嫌いな僕は考えた。  
ジャムなら食べれるかも。  
大量のトマトでつくるジャムは  
とても大変だったけど…  
「トマト最高ー」



### 材料（2本分）

トマト…………… 400 g  
砂糖…………… 140 g  
レモン汁…………… 大さじ1  
ジャムのビン\* …… 2本

\*ジャムのビンは160g程度の容量  
のものを用意します。

\*緑の文字は竹原の食材です。

- ①凍らせたトマトを水につけながら皮をむく。
- ②トマトをざく切りにする。
- ③鍋にトマトと砂糖を入れ強火で混ぜ、砂糖が溶けたらアクをとりながら中火で煮つめる。
- ④とろみがついたらレモン汁を入れ、さっと混ぜる。
- ⑤冷めたらビンに詰める。



- ・トマトを凍らせると、皮が簡単にむけます。
- ・トマトはミキサーにかけてピューレにして使ってもいいと思います。