



日	月	火	水	木	金	土
		1	2	3	4	5
		すおにこ	すしミ	すおに保こ	すおし保に	保こミ
6	7	8	9	10	11	12
	すしミ	すおに保こ	すし保ミ	すおに保こ	すおしに	こミ
13	14	15	16	17	18	19
	すしミ					
	PM 全センター 研修のためお休み	すおにこ	すし保ミ	すおに保こ	すおしに	こミ
20	21	22	23	24	25	26
	祝日	祝日				
			すし保ミ	すおに保こ	すおし保に	こミ
27	28	29	30			
	すしミ	すおに保こ	すし保ミ			



## ☆簡単美味しい!! みかんゼリー☆

### 材料【6カップ分】

- みかんの缶詰                      1缶
- 粉ゼラチン                         5グラム
- （ふやかさなくていい、顆粒タイプのもの）
- 砂糖                                 大さじ2
- 熱湯                                 200ml
- みかんの缶詰のシロップ       200ml



### 作り方

1. みかんの缶詰のみかんとシロップをわけておきます。
2. 熱湯を入れたボールに、ゼラチンと砂糖を入れてとけるまで混ぜます。
3. 2のボールに、みかんの缶詰のシロップをいれて混ぜます。
4. 用意したカップに先に缶詰のみかんとシロップを分けて入れておきます。それに、先ほどボールで作ったものを入れていきます。
5. あとは、ラップをして冷蔵庫で1～2時間冷やし固めたら出来上がりです。

