

今日の おやゆめ!



いちごジャム

いちごジャムは「いちご」

と「砂糖」「レモン汁」など

を煮詰めて作ります。

○ちなみに、いちごの形が

のこ残っている物をプレザーブ

スタイルといいます。へへ!!



きょう そ う ま の う ぎ ょ う こ う こ う
今日は「相馬農業高校」のみなさんが

つく とうじょう
作ってくれた「いちごジャム」が登場します。



いちごジャムを作っている様子 (相馬農業高校HPより)



いちごを大きな鍋に入れて煮ている様子です。



しっかりと煮詰めていきます。



瓶詰めして、フタを閉めているところです。



最後に全体を消毒します。