**食品ロスをなくそう　使いきりレシピ**

～ジャムで作る　簡単アイス～

残りがちな食材を使って

皿の上のケーキとアイスクリーム

自動的に生成された説明

**ポイント**

* 最初に混ぜる時にジャムが沈殿するのできちんと混ざるように一度取り出して混ぜます。
* しっかり混ぜると美味しくできます。

**レシピの紹介**

家にある余ったジャムで混ぜて置くだけ、簡単にアイスを作ることができます！！

**■材料　２～３人分**

ジャム ５０～１００ｇ

（イチゴ、ブルーベリー）

生クリーム １６０ml

牛乳 １４０ml

テーブルの上のケーキとアイスクリーム

低い精度で自動的に生成された説明白い背景に黒い文字が書かれた紙

中程度の精度で自動的に生成された説明シャツ, ケーキ が含まれている画像

自動的に生成された説明

***Ishihara***

相愛大学　2022年4回生

**■つくり方**

1. ボウルですべての材料を混ぜる。
2. ①を冷凍庫で冷やす。
3. 約3時間で一度、取り出して混ぜる。
4. 再度、冷凍庫でしっかり凍らせたら完成。