

【トマトジャムをつくったよ！】

園名：たまみず幼稚園

1



- 一人一個、小玉のトマトの皮を剥きました。ツルンとしていたトマトは、皮を剥くと汁が出て、感触が変わりました。

2



- 皮を剥いたトマトをサッと水洗いし、ビニール袋に入れて揉み潰します。ムニユムニユしていて気持ちよく、みんな気に入っていました。

3



- トマトが潰れたら、砂糖とレモン汁を加えます。（トマト700gに対して砂糖150g、レモン汁大さじ1，5杯）弱火にかけて時々混ぜながら、量が半分になるまで煮ます。芯など、形が残って溶けきれないものは、取り除いてください。

4



- 粗熱をとって、冷蔵庫で冷やして完成！
まずは一口、そのままの味を食べてみてください。それから、パンやビスケットなどと一緒に食べると、よりおいしくなります。野菜やトマトの苦手な友だちも、ニコニコで食べていました。

ひとこと(遊びのポイントや豆知識等)

トマトの感触の変化がおもしろく、楽しみながら作っていました。違った色やサイズのもので作るのも、おもしろそうです。