



# 手作りいちごジャムサンド



## 材料(いちご1パック分)

食パン	お好きな枚数
いちご	約250~300g(1パック)
砂糖	80g(約大さじ9)
レモン汁	15g(大さじ1)
コーンスターチ	6g(大さじ1)

甘さをみて砂糖の量を調整してください。ジャムは、お好きな市販のジャムを使用してもOKです。パンを型抜きすると見た目も可愛い仕上がりになります。



## つくり方

①いちごはへたをとり、洗う。

★お手伝いポイント★ いちごのへたをとって洗ってみよう!

②鍋にいちごと砂糖を入れ、火にかける。

③レモン汁を加え、煮詰める。

④かたさを見て、水分が多い場合、分量外の水で溶いたコーンスターチを加えて火にかけ、かたさを調節する。固まったら粗熱をとる。

⑤食パンの1枚に④を塗る。

★お手伝いポイント★ パンにジャムを塗ってみよう!

⑥2枚目の食パンを好きな型で型抜きする。

★お手伝いポイント★ パンを型抜きしてみよう!

⑦⑤に⑥をのせ、食べやすい大きさに切る。

