

2023年 8月



日	月	火	水	木	金	土
		1	2	3	4	5
6	7	8 立秋 ※	9	10	11 山の日	12
13 盆の入り 	14	15	16	17	18	19 食育の日
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		



山の日

毎年8月11日は山の日です。山に親しむ機会を得て、山の恩恵に感謝する意味があります。

山の日は、比較的新しくできた祝日です。7月の祝日海の日が作られた後、「どうして海の日はあるのに山の日はないのか」と考えられたことから、山の日を作ろうという活動が広まっていき、2016年から祝日として始まりました。

日本は国土の約7割を山が占め、いつも自然とともに生きてきた背景があります。そのため、山の日は山が人々にもたらす恵みに感謝する大切な日になっています。

今月は、山の日になんで、山の形に見立てた2層ゼリーを紹介します。暑い季節に合わせて、涼しげな色どりのデザートです。

【材料】(4人分)

- ・乳酸菌飲料50ml
- ・かき氷シロップ(青)75ml
- ・水100ml
- ・サイダー300ml
- ・ゼラチン3g
- ・ゼラチン7g

料理名 お山ゼリー



【作り方】

<1層目>

- ① ゼラチン3gを水大さじ2(分量外)でふやかす。
- ② 乳酸菌飲料、水100mlを鍋に入れ火にかける。
- ③ ふつふつと温まったら火を止め①を入れる。
- ④ ゼリー型に入れて固める。

<2層目>

- ⑤ ゼラチン7gを水大さじ3(分量外)でふやかす。
- ⑥ かき氷シロップ、サイダーを鍋に入れ火にかける。
- ⑦ ふつふつと温まったら火を止め⑤を入れる。
- ⑧ ④に流し入れて固める。

【ポイント】

・2層がきれいなゼリーです。1層目がしっかり固まってから、2層目を加えます。