



手作りメロンミルクアイス

水上 元さん

誰のために作りましたか

家族（自分、妻、5歳長男、2歳次男）

アピールポイント

我が家では食育のために子供達と一緒に家で野菜や果物を育てています。今回は子供達と丹精込めて育てて収穫したメロンを使って作りました。そのままでは甘さが少ないメロンをどうにか家族みんなが美味しく食べられるようにとアイスにしてみました。混ぜ合わせたアイスの素を冷凍庫に入れて冷やし固めるのではなく、ジップロックと氷と塩を使って子供達と一緒に振ったりモミモミしたりして楽しみながら作りました。

市内購入品

砂糖、特選北海道純生クリーム 35 200ml
(コープ東村山駅前店)

材料と分量 (1人分)

甘くないメロンの果肉 100g
生クリーム 30ml 砂糖 20g



作り方

- 1 メロンの果肉と砂糖をミキサーにかけてなめらかにする。
- 2 ①に生クリームを入れてよく混ぜ合わせる。
- 3 Mサイズのジップロックに②を入れてジッパーをしっかりと閉める。
- 4 Lサイズのジップロックに氷と塩を入れた後、③のジップロックを入れてジッパーをしっかりと閉める。
- 5 数分～10分程度ジップロックを振ったりモミモミしたりして冷やし固める。
※なかなか固まらない場合は③を冷凍庫に入れて冷やし固めてもOK
- 6 固まってきたらお皿に移して出来上がり。

●冷やし固める為に使うもの

ジップロックLサイズ 1袋
ジップロックMサイズ 1袋
氷 350g 塩 100g

※無ければタッパー等の容器に入れて冷凍庫で冷やし固めてもOK