

# ももゼリー

もものゼリーをパフェのように  
かわいく飾り付けます。



| 材料(4個分)      | 分量    |
|--------------|-------|
| もも果汁飲料       | 250ml |
| 粉寒天          | 5g    |
| 黄桃缶          | 100g  |
| カステラ         | 2切れ   |
| ホイップクリーム(市販) | 適量    |
|              |       |

## 【作り方】

1



鍋に粉寒天を入れ、もも果汁飲料をすこしずつ入れながらよく混ぜる。火にかけて沸騰したら、バットなどの弁当箱に流し入れる。  
※粉寒天は使用する種類により表示されている量を調節しましょう。

2



1が固まったら 1～2cm角位のサイコロ切りにする。

3



カステラを1～2cm角位のサイコロ切りにし、  
黄桃は粗みじん切りにする。

4



器にゼリーを入れ、その上にサイコロに切ったカステラをのせる。

5



生クリーム、黄桃缶、をパフェのように飾ってできあがり。

※ひなあられ等を飾ると彩りが良くなります。

### 「菱餅(ひしもち)」と「ひなあられ」の由来

ひなまつりは、桃の節句ともいわれ、子どもの幸福を祝うお祭りです。ひな人形を飾り、桃の花や白酒・菱餅(ひしもち)・ひなあられなどをお供えします。

「菱餅(ひしもち)」は赤、白、緑の3色の餅で、その起源は古代中国の風習です。それぞれの色には意味があり、赤は桃の花を表し、「魔除け」や「健康」を、白は雪を表し「清浄」や「純潔」を、緑は新緑、新芽を表し「健康」や「長寿」を願う意味があります。

菱形の形は、繁殖力の強いヒシの実をかたどり「子孫繁栄」や「長寿」の願いが込められています。

「ひなあられ」は、昔の風習でひな人形を外に連れ出して春の野山の風景を見せる

「ひなの国みせ」のときに菱餅をもち運びやすいように砕いたこと  
始まりだという説があります。



が、