



水のゼリー



「名古屋のおいしい水道水」
使用

材料(10~12人分)

- 水 1000ml
- さとう 300g
- パールアガー 50g
(粉寒天)



パールアガーとは、カラギナンという寒天と似た紅藻類から作られ、固めた時の透明性が良いです。

作り方

- 鍋に材料を入れて、混ぜ合わせて溶かし、火にかけます。
- ひと煮立ちさせて、火を止めます。
- 粗熱を取って、器に流し入れ、冷し固めます。

※ 常温でも固まりますが、冷蔵庫で固めると、一層早く固まります。

栄養価

エネルギー	11kcal
たんぱく質	0g
脂質	0g
炭水化物	29.8g

水道水はおいしいと思いますか？

	水道水	市販の水
おいしい	69.6%	45.1%
まあまあおいしい	30.4%	51.2%
あまりおいしくない	0.0%	1.1%
おいしくない	0.0%	0.6%

まさき水アンケート

実施日平成20年6月7日

名古屋上下水道局
名古屋文理大学短期大学部
名古屋文理大学栄養士専門学校
栄養実態研究サークル

