

梅シロップの作り方



1. ヘタを取り、梅をきれいに洗う。



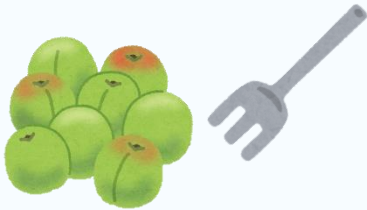
～材料～

●梅…1kg

●氷砂糖…700g

●酢…180cc

2. 水気を取った梅にフォークで穴を開ける。



4. 最後に酢を入れる。



3. 瓶に梅、氷砂糖を交互に入れていく。



5. 冷暗所に置いて2週間

待ったら完成♪



Point! 梅は熟す前の固い青梅の状態が好ましいです。瓶は殺菌した清潔なものを使ってください。定期的に瓶を傾け混ぜると良いです。甘さは氷砂糖、酢の量を調節してお好みの味にしてみてください！園では上記の分量で子供もよく飲んでいきます！是非ご家庭でも園の梅シロップを再現してみてください☆