

材料		6人分	料理の特徴
材料名		分量(g)	りんご、クランベリー、フランボワーズ、アプリコット、ルバーブなど 色々なフルーツでできる、夏のデザートとして人気の料理。
いちご (ヘタをとる)		40個	
冷水		500cc	
砂糖		170g	
片栗粉		10g	
<h2>果物入りくず湯 (キセーリ)</h2>			
<h3>作り方</h3> <p>鍋に食材を入れ、煮立ってきたら弱火にして10～15分煮る。 これを目の細かい裏ごし器でこす。 再び鍋にもどして、片栗粉の水溶きを加え、とろっとなるまで少し煮る。 お皿やグラスに入れ、冷蔵庫で冷やしデザートとして出す。</p>			
<p>平成25年度第1回学校給食調理実技講習会にて実施したメニューです。</p>			<p>調理のポイント 仕上がったら、少なくとも3時間くらい冷やしてから、デザートとして出す。</p>