



6/24 びわジャム^{づく}作り

びわの皮^{かわ}をむき、たね^だを出して、さらにうすい皮^{かわ}をとり、小さ^{ちい}くしました。うすい皮^{かわ}をとるのが大変^{たいへん}でしたが、根気^{こんき}よく取り組^{とく}みました。甘^{あま}くて、とてもおいしいびわジャムでした！！



びわジャム

6月24日

【材料（ざいりょう）】

びわ
さとう
水（みず）
クラッカー



【感想（かんそう）】

びわが、たべられて嬉しかったです。
りんごみたいで、美味しかったです。

びわジャム

6月24日

【材料（ざいりょう）】

びわ
さとう
水（みず）
クラッカー



【感想（かんそう）】

今日は、調理自習で、びわジャムを作りました。最初に、びわの皮を剥いて、白い皮を、取って、手でびわを細かくしました。その次に、びわジャムを食べました。勉強に、なりました。杏ジャムより、とっても、水々しくとっても美味しかったです。びわジャムの味は、りんごみたいな味でした。とっても楽しい調理自習でした。