冷蔵庫のメロンを☆ジャージーシェイク



冷蔵庫食材活用

時短加熱短い

保存OK

レシピ名の由来は？

当別町のメロンとジャージー牛乳を使用したから。

エコポイントについて教えて！

冷蔵庫に余った果物を捨てることなく消費できる！
子どもたちが苦手なメロンでも、シェイクにしたら飲めました！

冷蔵庫のメロンを☆ジャージーシェイク



材　料(2人分)

当別町メロン	100g
当別町ジャージー牛乳	200cc
北海道産てんさい糖	10g

作り方

(1)全材料をミキサーにかける
(2)チャック付き保存袋に入れて固める
(3)固まりかけているときにほぐして割っておく
(4)食べたいときにミキサーにかける
(5)グラスに移して完成！