

料理名		甘くてすっぱいジェラート	
材料名	数量(4人分)	作り方	
○湘南ゴールド	2個	① 湘南ゴールドとみかんの皮をむき、一口サイズに切り冷凍庫に入れて凍らせる。 ② ミキサーに①と牛乳、ヨーグルトを入れる。 ③ なめらかなジェラート状になるまで、ミキサーで攪拌する。 ④ ③を好みの硬さになるまでもう一度凍らせて完成！	
○みかん	2個		
○足柄牛乳	100ml		
プレーンヨーグルト	100g		
		<div data-bbox="837 719 1385 1072" data-label="Image"> </div> <p>備考 <出来上がりイメージ・使用したかながわ産食材について></p> <ul style="list-style-type: none"> ・湘南ゴールドの酸味とみかんの甘さが組み合わせるととてもよい感じですよ。 ・ビタミンCがたくさん入っているのでかぜの予防に。 ・他の季節のフルーツでも、おいしく出来ます。 <p>お子様と一緒に、色々なフルーツの組み合わせを楽しみながら、作ってみてください。</p>	

○かながわ産食材です。

1人あたりの栄養量(エネルギー69kcal たんぱく質2.3g)