

# 2月19日(月)

## カッテージチーズ作り🏠

栄養士のみちこさんと一緒に、カッテージチーズ作りに挑戦しました！

いつも飲んでいる牛乳が  
どうやったらチーズになるのかな？

つかうのは、  
このぎょうにゆうだよ！

ほいくえんのおやつ  
のときにのんでるやつだ！



牛乳が温まったら火を止めて.. 「<sup>へんしん</sup>変身の素<sup>もと</sup>」を入れるよ！



へんしんのもと  
なにかわかった！  
このにおいは  
あれしかない..(笑)



変身の素の正体は.. 「**酢**」でした！  
酢(60ml)を加えて優しくかき混ぜていきます

あれ！固まってきたぞ！！ ザルに移して、チーズとホエイ(乳清)に分けます



ほえいは、  
えいようたつぷりだよ！

できたホエイは、  
本日の昼食のカレーに  
使用しました

まずは、牛乳(1800ml)を火にかけ  
65℃まで温める



出来立てカッテージチーズ、いただきまーす！

ふわふわで  
やわらかい

なんで「おす」で  
かたまるのかなあ

カレーにも  
のせてみよう！



どうしてお酢を入れたら  
固まったんだろう？  
不思議だね おもしろいね

26日(月)は、  
モッツァレラチーズを  
作る予定です