

7月18日(金)

第1回 ケチャップ作り 🍅

いよいよ、楽しみにしていた ケチャップ作りの日になりました！

前日準備の様子

真っ赤に熟れたトマトを収穫し、水で洗って冷蔵庫へ。
なんと、**3kg**も収穫できました！！



今回のケチャップの作り方

【材料】

- ・トマト 1.5kg
- ・たまねぎ 1個と1/2個
- ・砂糖 大さじ10
- ・塩 大さじ3
- ・酢 大さじ10

トマトを熱湯にくぐらせて皮をむき、
ジップロックに入れて、手で潰します。

鍋に、潰したトマト、すりおろしたたまねぎ、調味料を入れ
汁気がなくなるまで、煮詰めたら完成！



トマトを潰すのと、ポテトにするためのじゃがいもに片栗粉をまぶすのは、
こどもたちにも手伝ってもらいました！



完成したケチャップは、こんがり焼いたポテトにつけて食べました！
自分たちで育てて作ったケチャップは、特別美味しかったね！ 🍅

