

# タピオカココナッツミルク



デザート部門では、常に上位のメニューです  
ご家庭でも簡単に作ることができるので  
ぜひお試しください

材料(4人分)

タピオカパール	40g
水	180cc
砂糖	20g
牛乳	150cc
ココナッツミルク	50g

1・タピオカパールをゆでて  
水分をよくきっておく



2・水を沸かし、砂糖を  
とがして糖水を作り  
1と牛乳を入れる



3・2に入れる牛乳を  
少々とおき  
ココナッツミルクとまぜておく



4・3を2に入れる



5・お好みでフルーツを  
入れたら出来上がり



給食では、みかん・パイン・黄桃の缶詰や、キウイフルーツなどの  
果物を使用しています。ご家庭ではそのままでもおいしくいただけますが  
お好みの果物を入れてお楽しみください

## ポイント

タピオカパールは大きさが色々ありますが、給食では小さい粒の物を使用しています  
ゆで時間の目安は、小粒で約40分～1時間ほどです  
粒の中心の芯が透明になるまでゆでましょう  
ゆで上がったタピオカは糖水に浸しておくことで、甘味もつき、タピオカのくっつき防止  
にもなります  
ココナッツミルクはだまになりやすいので、必ず牛乳と泡だて器等でまぜてとかして  
おきましょう