きゅうりの漬物

材料　　きゅうり　　　１　㎏　　　　　　　調味料　　醤油　　２００ｃｃ

　　　　　しょうが　　　５０　ｇ　　　　　　　　　　　　　　酢　　　１００ｃｃ

　　　　　にんにく　　　１０　ｇ　　　　　　　　　　　　　砂糖　　１５０ｃｃ

　　　　　唐辛子　　　小　１　本　　　　　　　　　　　だしの素　　少々

**〇作り方**

１、材料を切る

　きゅうり・・・１～１．５㎝幅位（食べやすい大きさに）

　しょうが・・・せん切り

　にんにく・・・みじん切り

　唐辛子・・・細かく刻む

２、鍋に調味料を全部合わせて煮立てる

火をとめ材料を入れて２～３分おいてからざるにとる

３、調味料が冷めたら再度沸騰させて

　　ざるにとっておいた材料を入れる

４、２～３回繰り返して完成

ももジャム

材料　　もも　　１㎏

　　　　　砂糖　　６００ｇ

　　　　　レモン汁　　レモン１/２個分

**〇作り方**

１、ももを水で洗い皮をむく

乱切りにして種を取り除く

２、鍋に入れて弱火で煮る

　　※この時水分が出ないときは少量の水を加える

３、果肉がとろけてくるまで煮る

４、砂糖は３回に分けて入れる

５、煮詰まったらレモン汁を入れて完成