



Menu of May

桜ゼリー&パンナコッタ

ほんのり甘いパンナコッタに、桜入りのゼリーを重ねた相性抜群の一品です。季節に合わせて桜の部分を他の素材にアレンジすることもできるので、ぜひ作ってみてください！

桜ゼリー&パンナコッタ

材料

【パンナコッタ】

牛乳	200ml
生クリーム	75ml
砂糖	20g
桜パウダー	1g
板 or 粉ゼラチン	6g

【桜ゼリー】

砂糖	30g
水	250ml
板 or 粉ゼラチン	6g
桜の花びら	6枚
レモン汁	大さじ1



作り方

【下準備】

1. 板ゼラチンを5分間水につけてふやかす(粉ゼラチンの場合15分)。
2. 桜の花びらを1時間水につけ、塩抜きをする。

【パンナコッタ】

1. 鍋に生クリーム、牛乳、砂糖を入れて弱火にかける。ゴムベラで混ぜながら、沸騰直前まで温める。
2. 1に水気を切った板ゼラチン(またはふやかした粉ゼラチン)を加えて完全に溶かす。
3. 桜パウダーを加え、シノワ(なければ目の細かいザル)でこす。
4. 氷水に鍋をあてて粗熱を取り(約40℃)、型に流し入れ、冷蔵庫で冷やし固める。

【盛り付け】

1. 固めた桜ゼリーをスプーンでほぐし、パンナコッタの上に2cm程度の厚さで盛り付ける。
2. 最後に塩抜きしておいた桜の花びらを乗せて完成。

今月のレシピは私たちが作りました。



(左)木津 陽
(中)前山 藍輝
(右)田上 日菜梨

季節を感じて見た目も華やか！ぜひ作ってみてください！

【桜ゼリー】

1. 鍋に水と砂糖を入れ、弱火で煮詰める。
2. 1にレモン汁と水気を切った板ゼラチン(またはふやかした粉ゼラチン)を加え、完全に溶けるまで混ぜる。
3. 氷水に鍋をあてて粗熱を取り(約40℃)、バットに流し入れる。
4. 桜の花びらを散らし、冷蔵庫で冷やし固める。



延岡学園高等学校

NOBEOKA GAKUEN HIGH SCHOOL



公式サイト <https://nobeokagakuen-ed.jp/>

Instagram

Search nobegaku |

X (旧 Twitter)

@nobeokagakuen

YouTube

延岡学園 公式チャンネル

発行元:



延岡学園高等学校



私たち生徒会がレポートします！
すずき ひな かしわらみずき こおるぼのかん
 鈴木陽菜さん、梶原瑞稀さん、興梧花音さん



ノベガク 最速の女 **藤井 美央菜さん**
 ノベガク最速の女 予選の時から優勝を狙っていたので、うれしいです！



ノベガク 最速の男 **馬場 啓聖さん**
 ノベガク最速の男 1・2年生の時にも出場していましたが2位だったので、最後に1位が取れてよかったです！

延岡学園 2025

ノベガク最速を決める戦い！

特選 100m決勝

まずは毎年恒例、スピードの頂点を争う「特選100m決勝」で、今年の熱い戦いの火蓋が切られました。

みんなで楽しめた！大成功！

実行委員長の言葉



体育祭実行委員長 越智 寛太さん
 練習のときは、私語が多くてなかなか指示が伝わらず、「本番は大丈夫かな…」と正直不安でした。でも当日は、みんなが笑顔で楽しんでくれて、本当にうれしかったです！



本番の声に、心が震えた



青団団長：藤野 裕文さん

練習ではなかなか声が出ず、不安もありましたが、本番は全員の声が響いて、胸が熱くなりました。自分が大学の練習会でいなかった時、リーダーがダンスを覚えて団員に教えてくれていて、本当にありがとうございました。



白団 応援賞

仲間と掴んだ応援賞



白団団長：濱崎 太一さん

狙っていた応援賞を取って、本当にうれしいです。最初は不安もありましたが、リーダーや仲間の支えがあったからこそ、乗り越えることができました。団員のみんな、本当にありがとう！



全力で楽しんだ！



赤団団長：木下 祈恩さん

賞は取れなかったけれど、みんなで思いきり楽しめたことが一番の思い出です。団員のみんなが仲良くしてくれて、本当にうれしかったです。これまで人前に立つことがなかったのですが、団長を経験したことで、大きな自信になりました。

