



よこすか野菜  
応援隊直伝！

## かんたん！トマトジャム



### 材料（4人分）

トマト	500g
砂糖	130g
レモン	大さじ1

### 作り方（所要時間：約 40 分）

- 1 トマトをキレイに洗います。  
ヘタを取って、ざく切りにしたら鍋に入れます。
- 2 1に砂糖を加え、中火で汁気が無くなるまで煮ていきます。  
かき混ぜながら、焦がさないように気を付けます。
- 3 火を止める直前にレモン汁を加えて、素早く混ぜたら出来上がり。

### Point

- トマトの皮と種を取り除いた方が、口当たりは柔らかくなります。  
栄養面を考えると丸ごと使った方が良いので、気にならない方は丸ごと使いましょう！
- 砂糖の量が少ないと日持ちはしません。  
すぐに食べきれるときは、お好みで量を減らしても大丈夫です。