

# 男のびわジャム作り

たくさんもらったり、採れすぎたりした果物は、ジャムにして保存しよう。きれいに作るための注意点はいろいろあるが……、男なら細かいことは気にしない。うまければ、それでいいのだ。



## ■用意するもの

**男**は、事前準備にこだわる

びわ（見た目が悪いものでも可）

グラニュー糖（砂糖なら何でもよい）

レモン果汁（なかったら、いらぬい）

塩

煮なべ、大なべ

ボール・ざる

ジャムを入れるびん（耐熱）

1

ボールに塩を小さじ1～2杯入れ、変色を防ぐための塩水を作っておく。

2



びわの皮をむき、1の塩水に入れる。

3



種などを取り除き、水洗い。渋皮は、めんどろなら取らなくてもよい。軽く水洗いして、ざるで水切り。

4



なべに、3と砂糖を入れる。砂糖の種類など、気にしない。

5



レモン果汁を入れ、弱火で煮詰める。水分を飛ばすため、ふたはしない。

6



水分が減ったら、適当なところでやめて、熱湯消毒したびんに入れ、軽くふたをする。

7



大なべにふきんを敷き、びんを並べる。びんの半分ぐらいまで水を入れ、10分ほど煮沸。

8



熱いうちに、ふたをきちんと閉める。

## 表を利用したレイアウト

クックパッドをまねて、レシピを作ってみました。罫線を消した表を使うと、レイアウトがきれいにまとまります。

男のびわジャム作り たくさんもったり、採れすぎたりした果物は、ジャムにして保存しよう。きれいに作るための注意点はいろいろあるが……、男なら細かいことは気にしない。うまければ、それでいいのだ。			
■用意するもの 男は、事前準備にこだわる。 びわ（見た目が悪いものでも可） グラニュー糖（砂糖なら何でもよい） レモン果汁（なかったら、いらない） 塩 煮なべ、大なべ ポール・さる ジャムを入れるびん（耐熱）			
1 ポールに塩を小さじ1〜2杯入れ、変色を防ぐための塩水を作っておく。	2 びわの皮をむき、1の塩水に入れる。	3 種などを取り除き、水洗い。渋皮は、めんどくなら取らなくてもよい。軽く水洗いして、ざるで水切り。	4 なべに、3と砂糖を入れる。砂糖の種類など、気にしない。
5 レモン果汁を入れ、弱火で煮詰める。水分を飛ばすため、ふたはしない。	6 水分が減ったら、適当なところでやめて、熱湯消毒したびんに入れ、軽くふたをする。	7 大なべにふきんを敷き、びんを並べる。びんの半分ぐらゐまで水を入れ、10分ほど煮沸。	8 熱いうちに、ふたをきちんと閉める。

①表を挿入し、文字入力を先にすませてしまいます。

「セルの結合」をする。

男のびわジャム作り たくさんもったり、採れすぎたりした果物は、ジャムにして保存しよう。きれいに作るための注意点はいろいろあるが……、男なら細かいことは気にしない。うまければ、それでいいのだ。			
■用意するもの 男は、事前準備にこだわる。 びわ（見た目が悪いものでも可） グラニュー糖（砂糖なら何でもよい） レモン果汁（なかったら、いらない） 塩 煮なべ、大なべ ポール・さる ジャムを入れるびん（耐熱）			
1 ポールに塩を小さじ1〜2杯入れ、変色を防ぐための塩水を作っておく。	2  びわの皮をむき、1の塩水に入れる。	3  種などを取り除き、水洗い。渋皮は、めんどくなら取らなくてもよい。軽く水洗いして、ざるで水切り。	4  なべに、3と砂糖を入れる。砂糖の種類など、気にしない。
5  レモン果汁を入れ、弱火で煮詰める。水分を飛ばすため、ふたはしない。	6  水分が減ったら、適当なところでやめて、熱湯消毒したびんに入れ、軽くふたをする。	7  大なべにふきんを敷き、びんを並べる。びんの半分ぐらゐまで水を入れ、10分ほど煮沸。	8  熱いうちに、ふたをきちんと閉める。

②写真を挿入します。

用意された写真のレイアウトが良くないので、「トリミング」する。

写真はすべて「文字の折り返し」を行内にして、セル内に収める。

**男のびわジャム作り**

たくさんもらったり、採れすぎたりした果物は、ジャムにして保存しよう。きれいに作るための注意点はいろいろあるが……、男なら細かいことは気にしない。うまければ、それでいいのだ。



**■用意するもの**  
**男**は、事前準備にこだわる。

びわ（見た目が悪いものでも可）  
 グラニュー糖（砂糖なら何でもよい）  
 シモン果汁（なかったら、いらぬ）  
 塩  
 煮る鍋、大鍋  
 ホール・ざる  
 ジャムを入れるびん（耐熱）

1. ホールに塩を小さじ1～2杯入れ、皮色を防ぐための塩水を作っておく。
2.  びわの皮をむき、1の塩水に入れる。
3.  種などを取り除き、水洗い。果皮は、ゆんだらなら取るなくてもよい。軽く水洗いして、ざるで水切り。
4.  なべに、3と砂糖を入れる。砂糖の種類など、気にしない。
5.  シモン果汁を入れ、弱火で煮詰める。水分を飛ばすため、ふたはしない。
6.  水分が乾いたら、煮詰まらざるでゆいて、熱湯消毒したびんに入れ、軽くふたをずらす。
7.  大鍋に沸騰したお湯を、びんの半分くらいまで水を入れ、10分ほど煮詰める。
8.  熱いうちに、ふたをきちんと閉める。

③フォントの種類・大きさ・色などを整えていきます。

セルの塗りつぶし。

**男のびわジャム作り**

たくさんもらったり、採れすぎたりした果物は、ジャムにして保存しよう。きれいに作るための注意点はいろいろあるが……、男なら細かいことは気にしない。うまければ、それでいいのだ。



**■用意するもの**  
**男**は、事前準備にこだわる。

びわ（見た目が悪いものでも可）  
 グラニュー糖（砂糖なら何でもよい）  
 シモン果汁（なかったら、いらぬ）  
 塩  
 煮る鍋、大鍋  
 ホール・ざる  
 ジャムを入れるびん（耐熱）

1. ホールに塩を小さじ1～2杯入れ、皮色を防ぐための塩水を作っておく。
2.  びわの皮をむき、1の塩水に入れる。
3.  種などを取り除き、水洗い。果皮は、ゆんだらなら取るなくてもよい。軽く水洗いして、ざるで水切り。
4.  なべに、3と砂糖を入れる。砂糖の種類など、気にしない。
5.  シモン果汁を入れ、弱火で煮詰める。水分を飛ばすため、ふたはしない。
6.  水分が乾いたら、煮詰まらざるでゆいて、熱湯消毒したびんに入れ、軽くふたをずらす。
7.  大鍋に沸騰したお湯を、びんの半分くらいまで水を入れ、10分ほど煮詰める。
8.  熱いうちに、ふたをきちんと閉める。

④表の罫線を消したら、できあがり。

ここの下罫線のみ、柄罫線を残す。

**男のびわジャム作り**

たくさんもらったり、採れすぎたりした果物は、ジャムにして保存しよう。きれいに作るための注意点はいろいろあるが……、男なら細かいことは気にしない。うまければ、それでいいのだ。



**■用意するもの**  
**男**は、事前準備にこだわる。

びわ（見た目が悪いものでも可）  
 グラニュー糖（砂糖なら何でもよい）  
 シモン果汁（なかったら、いらぬ）  
 塩  
 煮る鍋、大鍋  
 ホール・ざる  
 ジャムを入れるびん（耐熱）

1. ホールに塩を小さじ1～2杯入れ、皮色を防ぐための塩水を作っておく。
2.  びわの皮をむき、1の塩水に入れる。
3.  種などを取り除き、水洗い。果皮は、ゆんだらなら取るなくてもよい。軽く水洗いして、ざるで水切り。
4.  なべに、3と砂糖を入れる。砂糖の種類など、気にしない。
5.  シモン果汁を入れ、弱火で煮詰める。水分を飛ばすため、ふたはしない。
6.  水分が乾いたら、煮詰まらざるでゆいて、熱湯消毒したびんに入れ、軽くふたをずらす。
7.  大鍋に沸騰したお湯を、びんの半分くらいまで水を入れ、10分ほど煮詰める。
8.  熱いうちに、ふたをきちんと閉める。

背景を入れるだけで、雰囲気が変わります。