

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、いらない）

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、ふたをきちんとかめる。

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。

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、いらない） 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。洗皮は、めんどくさくなくともよい。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。

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） レモン果汁（なかったら、いらない） 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。洗皮は、めんどくさくなくともよい。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。



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。



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。



背景を入れるだけで、雰囲気が変わります。