

わんぱくプロジェクトだより



担当：小作 詩織

園庭の梅を収穫して梅ジュース作りをしています！



年長組のお友達が植えてくれました！

園庭や街路樹のお花もきれいに咲いています♡

もうすぐ完成♪
皆で少しずつ
飲みたいと思います♡



にこにこファーム特集!! ～理事長先生の夏野菜レシピ～



ピーマンポート

ピーマンを半切りにして軽く茹で、玉ねぎのみじん切り・ツナ缶・コーンを加えてマヨネーズであえてパプリカパウダーを軽く振る。

ズッキーニのフライ

ズッキーニを縦割り8等分にし、小麦粉・とき卵・パン粉をつけオリーブオイルで揚げる。クレイジーソルトにカレー粉を加えたものをかけて食べる。



ズッキーニのオリーブ炒め

ズッキーニを3mmの輪切りにし、オリーブオイルで炒め、クレイジーソルトをかけて食べる。

ナスのチーズ挟み揚げ

ナスはヘタを取らず、ギザギザの部分の先を軽く切りヘタの長さを揃え、皮は2cmおきに薄くむき、これを半分に切れ目をヘタの手前まで入れ、メルティングタイプにチーズ5mm厚を挟む。小麦粉とパン粉をつけサラダオイルで揚げる。中火以下で揚げないとチーズが溶けだしてしまうので注意。ソースはマヨネーズとケチャップを1：1、+玉ねぎのみじん切りを加える。

きゅうりの即席漬け

2～3mmの輪切りにし、醤油・酢・ショウガ・赤唐辛子・みりん少々を加えて煮立て、きゅうりにかける。かけ終わった汁をまた煮立て、これを3回繰り返す。※皿に盛る時、みょうがを加えるとよりおいしくなる。



にこにこファームへようこそ!

2019年 夏野菜のご紹介



にこにこファーム
入口

現在畑で栽培している野菜は、なんと全部で32種類です。今から収穫が楽しみです♡



ミツ葉
パセリ

毎年3000本の苗を年長組が植えています!
とってもあま〜いさつま芋です♪



さつまいも
(ベにはるか
&
安納芋)



スイートポテトさんたちの
夏野菜畑

		なす
		にんにく 大・小
		にんにく・らっきょ
		にんにく
		にんにく
		きゅうり
		スイカ
		いんげん
		えだまめ
		長ネギ
		にんにく
		たまねぎ
		アイリス
		ピーマン
		まくわうり
		キャベツ
		へちま・にがうり・ナーベラ
		とうもろこし
		トマト4種
		甘党美人とうがらし
		ほおずき・冬瓜・はやとうり
		ズッキーニ
		万願寺とうがらし
		空芯菜