

わんぱくプロジェクトだより



担当：小作 詩織



10月28日
(月)

みんなでさつまいぶ掘りをしました～!!



うんどこしょ～どっこいしょ～!! さつまいぶっておもしろいね! 根が太くなるんだね!!



焼き芋にしてみんなで食べたり、おやつ作りをしたり...!



11/27(水)の
パンにも!



月曜日のお味噌汁でもいただきました!!
お芋の甘さときのこの旨味たっぷりでおいしかった～♡

さつまいぶ



しめじ

えのき



さつまいぶのおいしい食べ方



生のまま天日干し!



1～2週間位したらOK!!
※寒さに弱いので夜は室内へ♡
(9℃以下になったら要注意!)

スーパーなどで販売されているさつまいぶも同様に天日干しすると追熟して甘くなります♪



さつまいぶの種類はたくさんあるよ!

黄色やオレンジ、白いさつまいぶまで種類はたくさん!! 食べ比べしてみるのも楽しそうですね♡



紅はるか



紅あずま



シルクスイート



安納芋



鳴門金時



アヤマラサキ

次回は大根収穫特集です!! おたのしみに♡