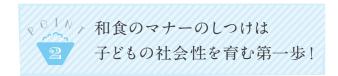


野菜を育てたり収穫する体験からは、野菜の育ちを知るだけでなく、自然の恵みと働くことの大切さに気付くことができます。 作物の命をいただいていることも伝え、命の尊さや食べ物を大切に する心も育んでいきましょう。



マナーは人に不快な思いをさせない、コミュニケーションをスムーズに するためのものです。箸の使い方や食事マナーはもちろん、作って くれた人への感謝や食器などの道具を大切に扱うことも伝えて いきましょう。



やってみょう

炊飯器でおもちづくり

日本人が大切にしてきたお米で作るおもちは、特別な食べ物です。おもちはもち米を蒸して、杵と臼でついて作るのが一般的ですが、炊飯器でも作ることができます。 つきたてのやわらかいおもちは格別!親子で協力して作ってみましょう。

【材料】(2~3人分)

もち米·····360cc

片栗粉……適量

1 もち米を普通の米と同じように研ぎ、炊飯器で炊く(浸漬は不要)。

2 炊きあがったもち米をボウルに移し、麺棒の先に水をつけて、 粘りがでるまでまんべんなくつく。

3 まとまってきたら、片栗粉をひいたバッドに移し、 手で適当な大きさにちぎり丸める。

4 あんこやきな粉、しょうゆなどお好みの味付けをしたら出来上がり。 ※残ったおもちはラップで包み、冷蔵または冷凍保存ができます。

