

# 野菜づくりの大変さや 喜びを感じたい

親子“玉ねぎ作り”農業体験Part.1 in 紀ノ川

2010年11月28日 7組20名



## 玉ねぎクイズ

私たちが食べているのは玉ねぎのどの部分でしょうか?

- ① 根 ② 茎 ③ 葉  
※答えは6面の下

農作業はなかなかできる機会がないので子どもにすごく良い経験をさせてあげられたし、いろいろなお話やクイズを通して、大変勉強になりました。ツアーは3回シリーズなので、生産者や参加者の人たちと回を重ねるごとにもっと交流できたらいいと思います。 平野区 小坂知子さん

## 参加者の感想

をやるうとうと若者が増えてるんです。この土の中には微生物がいっぱい生きていて、ぼかし肥料(有機肥料を醗酵させたもの)をつくるときは醗酵の温度が上がりが過ぎないように寝ずにかき混ぜたり、けっこう気合入ってます」と高橋さん。



子どもたちと“範行おにいちゃん”(右端)

たまねぎのなえをうえるのがむずかしかったけど、楽しかったです。うえているとき、ずっとこしをまげていたので、とちゅうでいたくなりました。(ふうの丘で) やきいもをたべているとき、「歯がぬけた」って、たかはしさんに笑われたとき、わたしも笑いました。 城東区 佐藤泉希ちゃん

## cooking

## Pa・ぱっとクッキング 36



### 材料・1人分

- バナナ……1/2本  
パン粉……大1  
グラニュー糖  
④ ……大1/2  
シナモン  
……少々  
バター……大1

### 焼けたパン粉がパイみたい!



1人当り  
157Kcal

### 作り方

- ①バナナは縦半分、横も半分に切り、器に入れる。
- ②小皿に④を入れてよく混ぜ、①に振り掛ける。
- ③バターを手でちぎりながら②にのせ、オーブントースターで3~5分焼く。
- ④パン粉が焦げてきたらアルミホイルをかぶせ、さらに3~5分、バナナに火が通るまで焼く。

### 材料・1人分

- バナナ……1/2本  
レモン汁 ……少々  
サンドイッチ用  
食パン……2枚  
クリームチーズ  
……大2  
板チョコ ……少々  
ホイップクリーム  
……大2

### かわいく作って パーティにも



1人当り  
247Kcal

### 作り方

- ①クリームチーズは室温で柔らかくし、粗く刻んだ板チョコを加えて混ぜる。
- ②バナナ1/2本は、縦半分に切り、レモン汁をからめておく。
- ③まな板にラップをしき、パンをのせ、ホイップクリーム大1と、①の半量をぬり、バナナを手前に置き、クルクルと巻く。
- ④両端のラップをねじり、リボンなどで結ぶ。

## バナナロールサンド