

晴見保育園 畑通信 R.5 春号



GW はいかがお過ごしになられたでしょうか?? 連休明けには、元気な子どもたちの声が保育園に戻ってきました。子どもたちからは、「公園に行ったよ!」「映画見たよ!」とにぎやかな声が聞こえてきました。お仕事だった皆様、お疲れさまでした!!

さて、今年度の新しい取り組みとして、晴見保育園の栽培活動を皆様に知っていただきたく畑通信を作成することにしました。

晴見保育園では、お隣の養護老人ホームの一角をお借りして主に幼児組が中心となり野菜やイチゴなどを育てています。また、農工大でも畑をお借りして、前園長門脇先生に手伝ってもらい、ジャガイモや里芋など季節の野菜の栽培を行っています。

畑通信第1号の春号では、養護や農工大の畑でどんな野菜を育てているのか紹介したいと思います。



☆おまけ☆

これは何でしょうか??

正解は、幼児組で2歳のペットボトルを使用した水耕栽培で、さつま芋の苗を育てているところです。

これも大きくなったら農工大の畑に植える予定です。

園庭の花壇では、ばら組が、なす、トマト、きゅうり、オクラを、ひまわり組が、ひまわりを栽培予定です。

子どもたちが水やりを頑張っています^^ 生長が楽しみです!!



養護の畑のイチゴです。農業班の職員が中心となり、子どもたちのお昼寝の時間などに受粉を行い、実を育てました。先日には、みんなでイチゴ狩りを楽しみ、美味しくいただきました。



こちらも、養護の畑の大根です。ばら組とひまわり組が畝を作り、ばら組が苗を植えました。約1ヶ月経ち、こんなに大きくなりました。夏頃収穫予定です^^

こちらは、農工大の畑です。門脇前園長を始め、農業班の職員が中心となり、雑草抜きや、畑の手入れ、季節の野菜の苗などを植えています。これは、ばら組が植えたジャガイモです。すくすく育っていますよ。



これは、さつま芋と玉ねぎです。さつま芋は、秋にみんなで収穫が出来るように、今から育てています。これから、ツルがどんどん伸びますよ^^



玉ねぎは昨年11月に植えたものです。もう少し成長したら、収穫予定です。



電子レンジで簡単！

フレッシュいちごソースのパンナコッタ

材料（グラス4個分）

牛乳	200ml
生クリーム	200ml
砂糖	5g
粉ゼラチン	5g
水	大さじ2（30ml）
いちご	150g
砂糖	30g



缶詰フルーツでも
美味しくできます

作り方

<パンナコッタ>

- ① 耐熱ボウルに牛乳、生クリームを200mlずつ入れる
- ② ラップをして電子レンジで600w1分50秒加熱
人肌の温度になればOK！
- ③ 砂糖を50g加えて溶かし混ぜる
- ④ 耐熱の小皿に水を大さじ2入れて粉ゼラチンを振り入れて馴染ませる
※必ず水を先に入れる
- ⑤ ラップをして電子レンジで600w20秒加熱
※ポコポコに沸騰させないように注意！
- ⑥ ①に⑤を加えてよく混ぜる
- ⑦ グラスに流し入れ冷蔵庫で2時間以上冷やす

<いちごソース>

- ① いちご150gを7～8ミリの角切りにする
- ② 砂糖30gを加えてざっと全体を混ぜそのまま30分冷蔵庫で置く
- ③ いちごから水分が出てきて馴染ませれば完成

固まったパンナコッタにいちごソースをかければ完成！

濃厚なパンナコッタに甘くてさっぱりしたいちごソースが相性抜群！！

これからの季節にぴったりです♪是非作ってみてください♡

☆レシピが欲しい方はお声掛けください