

# 豊南のおいしいもの おしながき

## 一、学校畑のコシヒカリ(全校で田植え、稲刈り)

おいしい召し上がり方

浸水時間は短めに。水加減は減らさずいつもと同じで炊飯してください。

## 二、学校畑の大豆(さかな豆)で作った打ち豆(全校で栽培 打ち豆作り)

おいしい召し上がり方

利み昆布と炒め煮やお味噌汁でどうぞ。

## 三、校庭の梅で作った梅干し(準備三年生 仕込み五年生)

塩分12%の昔ながらの梅干しです。(梅、塩、ちりめん紫蘇使用)

## 四、校庭の梅と二の味噌で作った梅みそ(準備四年生 調理五年生)

おいしい召し上がり方

白いご飯やきゅうりにつけてどうぞ。(梅、砂糖、みりん、鰹節使用)

## 五、校庭の八重桜で作った桜茶(花摘み、仕込み三・四年生)

おいしい召し上がり方

湯呑に二、三輪の桜をいれ、熱湯を注ぎます。塩出しはせずにそのままどうぞ。

この他に、

・一、二年生が六月に校庭の梅で梅ジュースを作ります。

・三、四年生が二月に学校畑の大豆(里のはほえみ)で味噌を作ります。

