

親子向け食育体験

収穫した「サツマイモ」と「大蔵大根」をご自宅で調理して、
写真や感想を送って頂きました！

先日はありがとうございました。
親子共々楽しい時間の中で、学びも多く貴重な体験となりました。



早速ですが、調理写真をお送り致します。

- ①鶏肉とさつまいもの甘辛炒め
- ②甘露煮
- ③さつまいものポタージュ

紅はるかは追熟するとねっとりとした甘みになるようなので、掘った直後の
との比較も今後楽しみたいと思います。

今回は、レシピよりもお砂糖を減らし、本来の甘みを楽しみました。ホクホク
とした食感で、子供達に好評でした。

普段食が細い子も、自分で掘ったさつまいもの形について話しながら、本当
によく食べていました！

ありがとうございました。



以下と一緒に作りました。

- ・ さつまいもごはん
- ・ 手羽元と大根の煮物
- ・ さつまいも豆乳プリン

良い経験になりました。
ありがとうございました。



調理した写真を送ります。

さつまいもは寝かしたほうが甘くなるということでしたので、甘くなくともおいしいようにお鍋にしました。

トマト鍋です。

アンケートにも記載しましたが、食育体験としてはとても素晴らしかったです。生産者のお声をいただきながら、収穫体験できたことは娘のいい思い出になったと思います。

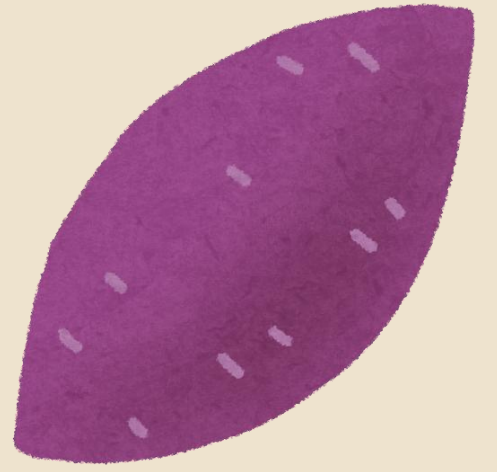
機会をいただきありがとうございました。



初めて参加させていただきました。

大根やさつまいもの収穫に子供達は目をキラキラさせて参加していました。とても楽しかった！と言って帰宅し、自分たちが収穫した野菜を早く食べたい！！と言っていました。

調理過程も気になった様で、私の作る所を見学したり、出来上がった料理もいつも以上に食べてくれたりと、食育に繋がったとても貴重な体験となりました。



大根は水々しく、火の通りが早かったです。さつまいもは甘味があってどの料理も美味しく出来上がりました。

こういった企画が今後あった際にはぜひ参加したいと思いました。生産者の方、食育体験を企画してくださった方々にお礼申し上げます。

ありがとうございました。



お世話になっております。

先日は、さつまいもと大根の収穫体験に参加させてくださりありがとうございました。

帰りの電車内で注目を集めるほど沢山持ち帰らせていただき、畑では貴重な体験をありがとうございました。

子供からの生産者の方へのメッセージは、「おいしいおいもを作ってくれてありがとうございます」だそうです。

調理は、大根はおでんとシチューにしました。じっくり煮込むと柔らかくなっておいしかったです。

さつまいもは、スイートポテト、大学芋、シチュー、屋台風フライドポテト、写真には撮っていませんがふかし芋にしました。

スイートポテトは、粘土遊びの延長で色んな形を作って親子で楽しい時間を過ごせました。

娘に1番好評だったのはシンプルにふかし芋でした。

おいもが甘いので何も手を加えなくても十分おいしかったです。

今回は、貴重な体験をさせていただき本当にありがとうございました。またの機会を楽しみにしております。



大根とさつまいも、ありがとうございました。

大根はとりたて新鮮ですので、サラダ一択でその日のうちに調理しました。薄切りに酢醤油鰹節、貝割れ大根添えとシンプルですが、大変美味しく頂きました。

子供達がこのシンプルサラダを大変気に入り、新鮮大根を見つけるたびにサラダを作っています。

また、数日後には牡蠣鍋に入れました。煮ると大変甘くおいしかったです。

さつまいもはこれもシンプルに焼き芋をバーミキュラ鍋で蒸して頂きましたが、大変美味しくバケツ一杯のお芋も一週間で平らげました。

ありがとうございました。



お世話になっております。

先日は、大根とさつまいもの収穫体験をさせていただいたいただき、本当にありがとうございました。収穫から早1ヶ月、採った大根とさつまいもを周りにも分けて美味しくいただいております。

子どもたちと一緒に作った料理の写真を送りますので、ご査収ください。また機会がありましたら、ぜひ参加したいです。ありがとうございました！

作ったメニュー

- ・お鍋（大根たっぷり）
- ・芋ごはん
- ・鶏肉と大根の煮物

