

桜井谷小学校



毎日水をあげてあげたよ!!
葉が青々としたのが嬉しい!!
これから毎日水をあげてあげよう!!



毎日水をあげてあげたよ!!
葉が青々としたのが嬉しい!!
これから毎日水をあげてあげよう!!



葉が青々としたのが嬉しい!!
これから毎日水をあげてあげよう!!



葉が青々としたのが嬉しい!!
これから毎日水をあげてあげよう!!



毎日水をあげてあげたよ!!
葉が青々としたのが嬉しい!!
これから毎日水をあげてあげよう!!



毎日水をあげてあげたよ!!
葉が青々としたのが嬉しい!!
これから毎日水をあげてあげよう!!

ゴーヤの
そだて
がた

かんてい

ゴーヤのそだて方 無限ゴーヤ

材料

ゴーヤ	100g
しお	150g
だし	150g
お酢	20g
料理酒	20g
砂糖	50g
ゴシ油	20g
ホシ塩	20g
かまぼこ	20g
白コブ	20g

作り方

1. ハンドブレンダーでペーストにする。
2. ペーストにだしとお酢を加える。
3. お酢で味を調整する。
4. ツクリカキメで固める。
5. さくらんぼの皮を剥いておく。

・ツクリカキメは冷凍庫で凍らせておく。

白ゴーヤとゴーヤのちがいは?

赤色のゴーヤと白色ゴーヤのちがいは、色だけでなく形も違って大人気です。赤のゴーヤは、白のゴーヤよりも味が濃厚で、皮が厚いので、煮込んで食べるのがおすすめです。一方、白のゴーヤは皮が薄く、生のままでも食べられます。また、白のゴーヤは赤のゴーヤよりも苦味が少ないです。

Additional notes and small drawings at the bottom of the page.