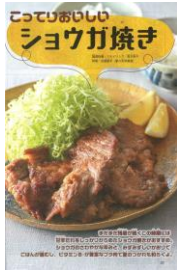




## こってりおいしいショウガ焼き

掲載ページ:P20-23



今月の食と農特集は、ショウガ焼き。ショウガのさわやかな辛みと、みずみずしいかおりでごはんが進み、ビタミン B<sub>1</sub> が豊富なブタ肉で夏のつかれも和らぎます。たれを加えたら強火にして水分を飛ばすのがコツです。ほかにも、ジャムやカレー粉を加えたアレンジレシピを紹介します。

## 新感覚スライムを作ろう！

掲載ページ:P24-27



ふわふわ、パチパチするスライム！？ 身近な材料を使って、見て、さわって、楽しめる新感覚のスライムが作れます。絵の具を混ぜてメタリックな感じにしたり、インクや食紅で透明感が増したりなど、スライムを素敵に作る工夫がいっぱいです。

## 小島よしおの産地へ GO! GO!

掲載ページ:P28-31



小島よしおさんが秋田県大館市を訪れ、秋田県の郷土料理である「きりたんぽ」の作り方を教わります。温かいごはんを「はんごろし」になるまでつぶして、丸めたごはんをくしにさして、きれいに形を整えて焼きます。なべに入れやすい大きさに切った「きりたんぽ」は「きりたんぽなべ」にするとお米の味をしっかり感じられます。

## ハンドメイドクラフ

掲載ページ:P57-59



今月は「お守りポーチ」を作ります。大切な小物を入れるときにぴったりのポーチです。ひもについているかざり玉を下げるとふくろの口がとじられます。「かなえ結び」という縁起のよいかざりひもの結び方も紹介します。

## ★ 配信中のコンテンツ ★

## 『ちゃぐりん』食農クイズ

毎月の『ちゃぐりん』の中から、食や農にまつわるクイズを10問出題しています。



## 食農教育紙芝居

紙芝居コンクール入選作品の紹介や、小島よしおさん演じる紙芝居の動画が見られます。



# ちゃぐりんフェスタ

## あぐりスクール・料理教室での

### プログラム活用例



#### ＊育てたお米で、きりたんぽを作ってみよう！

→しっかりつくと食感は変わる？ きりたんぽの食べくらべ

→好きな野菜を入れて、オリジナル「きりたんぽ鍋」を作ってみよう！

(P28-31 活用)



#### ＊スライムを作ってみよう！



(P24-27 活用)

→出来上がったら遊んでみよう！どんな遊び方ができるかな？

#### ＊お守りポーチを作ってみよう！

(P57-59 活用)

→好きな色のひも・ふくろ・かざり玉を組み合わせてみよう！

#### ＊ショウガ焼きを作ってみよう！



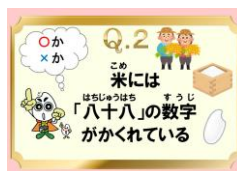
→どんぶりにして新米のごはんと食べるのも GOOD！ (P20-23 活用)

#### ＊カボチャの焼きドーナツを作ってみよう！



→好きなトッピングでデコレーションしても GOOD！ (P54-55 活用)

# ちゃぐりん食農クイズ



『ちゃぐりん』を読んで

答えを探そう！

めざせ食農クイズチャンピオン！

## 食農教育紙芝居



★料理や工作が出来上がるまでの待ち時間に。

★収穫した農産物の知識を深める教材として。

★しかけ型、参加型の紙芝居もあります。

舞台・拍子木  
貸出できます



Q1

ショウガは  
実の部分を  
食べている



.....

Q2

納豆は  
「納豆菌」を  
入れて作る



.....

Q3

納豆を  
食べるのは  
日本だけ



.....

Q4

新ショウガは  
辛みが強い



.....

Q5

ブタ肉のすじを  
切ると焼いたと  
きに肉が縮みに  
くい

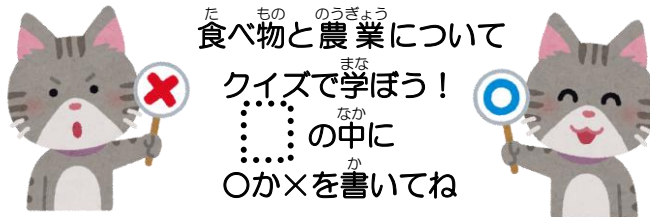


.....

# ちゃぐりん

しよくのう

## 食農クイズ



名前

Q6

「はんごろし」  
とは粒をしっ  
かりつぶした  
お米の状態で  
ある



.....

Q7

トンボは  
成長する途中で  
「さなぎ」に  
ならない



.....

Q8

日本で食べられる  
ダイズの大部分は  
国産である



.....

Q9

熱いと汗が出る  
のは体を冷やす  
ため



.....

Q10

オクラの種で  
コーヒーに  
似た飲み物が  
できる



.....

