

梅雨明けと同時に暑い夏がやってきました。ポランの広場で育てている野菜たちは、太陽の光をたっぷり浴びて元気いっぱい成長しています。可憐な花が次々と咲いていたかと思うと、いつの間にか実になり、気が付けば食べごろサイズになっていて収穫の喜びを実感することができます。甘みがあっておいしい野菜です。調理活動では、太陽の恵みに感謝しつつおいしくいただきたいと思います。



メダカの成長

ポランの広場では、メダカを飼っています。元気のいいメダカたちなのですが、温かくなっても産卵する様子が見られず、「オスが少ないのが原因かも？」となり、6月中旬にオスメダカを新たに迎え入れました。また、産卵環境を整えるために、ホテイアオイを入れ、一部を別の水槽に移したところやっと産卵が確認できました。

近々稚魚が見られるのではないかと楽しみです。



グリーンカーテン(朝顔)

6月14日に種をまいた朝顔ですが、順調に成長しています。成長のスピードに差はありますが、早いものは草丈が3m近くになり、縦・横ともに15cmを超えるほど大きな葉をつけているものもあり、グリーンカーテンらしくなってきました。

蕾らしきものも付き始め、来月には、きれいな花が咲いてくれそうです。



調理活動(カレー、オニオンスープ、ポテト料理2品)

ポランの畑で収穫したジャガイモやタマネギ、ナス、ピーマンなどを使った「夏野菜のカレー」をメインに簡単に作れて暑い日でも食欲が湧きそうな4品を作りました。少し量が多いかなと思いましたが自分たちで育てた野菜だと思うと自然に箸が進み、みんなきれいに完食することができました。



「ベーコン枝豆ポテト」は、ゆでたジャガイモをつぶし片栗粉と牛乳を加えたあと、塩コショウで味を調え、ベーコンと枝豆を入れて軽く焼いたものなのですが、モチモチとした食感と程よい甘さもありとてもおいしいですよ。