

自然の中で子供達はたくましく！ ～もぐもぐ農園へいらっしゃい！



7月18日、子供たちが通う三良坂小学校と保育所のお友達とお母さん達が、うちに遊びに来てくれました。それに合わせて、錦鯉の養殖をされている方から要らなくなった錦鯉の稚魚をいただいてきて、金魚すくいができるように用意しました。その数は300匹くらいはいたと思います。子供たちは金魚を見るなり、うわー！と群がって大喜び！用意した100枚の紙の網はあっという間になくなってしまいました。その後は手づかみしたりして、ひとしきり楽しんだ後は、川に入り水遊び。魚をおっかけたり、水に飛び込んだり、弱った金魚を川に逃がしたり、夏の川遊びを満喫したようでした。みなさんも、自然が豊かなもぐもぐ農園にぜひ遊びにきてください。

今月のおすすめレシピ ～おうちでタイ料理に挑戦！～

もぐもぐ農園では、沢山の野菜を作っていますが、今月は珍しいタイバジル（バイカパオ）を使った、簡単タイ料理をご紹介します。タイの屋台めしを代表する「パットバイカパオムー」です。バジルの香りが食欲をそそります。ごはんにつっかけて、目玉焼きと一緒にどうぞ！そして一言。「アロイ、チンチン！」（本当にうまい！）（※アをエと読み違えないようにご注意ください！）

〈材料〉	3人前
豚ひき肉	200g
インゲン豆	3、4本
玉ねぎ	半分
唐辛子	2、3本
にんにく	1かけ
タイバジルの葉	1つかみ
しょうゆ	大さじ2杯
ナンプラー	小さじ2杯
油	大さじ1杯



- ① インゲン豆は小口切り、玉ねぎはせん切り、バジルは茎を取り除く。
- ② にんにくの皮をむき包丁の腹でつぶす。
- ③ フライパンに油を入れ、にんにくを色づくまで炒める。
- ④ 玉ねぎ、インゲン豆、唐辛子を加え、肉をほぐしながら炒める。
- ⑤ しょうゆ、ナンプラーで味をととのえる。
- ⑥ 最後にバジルの葉を加えて、少し炒めたら出来上がり。