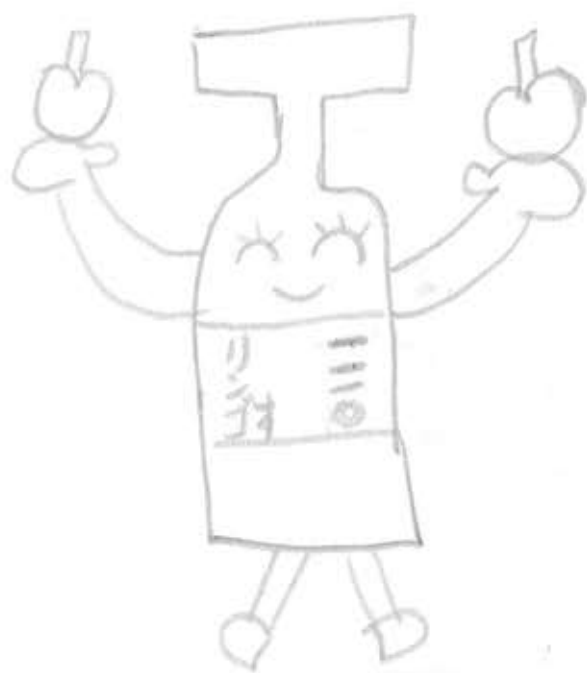


1) リンゴスーちゃんとの

お酉作のしつもん

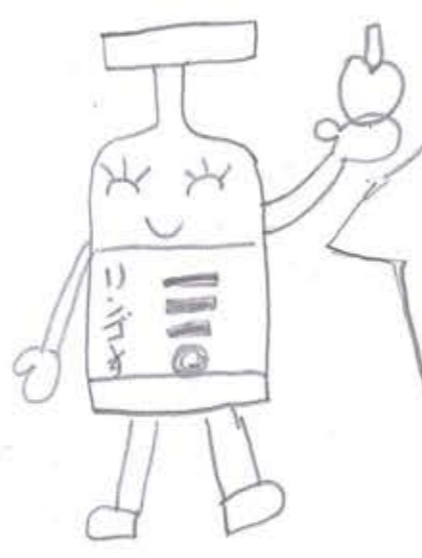


とう じょう じん ぶつ しょう かい
登場人物しょうかい

しゅ じん じん
主人公



す
① お酒はなぜできたか？



すは人間が手を加えて作った最古の調味料と言われているよ。まづ人の祖先はくだものなどをたくわえることをおぼえたんだ。それがだんだんアルコールを醸造してお酒が生まれそのへからに人がはたらいてた人達のおかげでできたんだよ

すはとっても古い調味料なんだね！

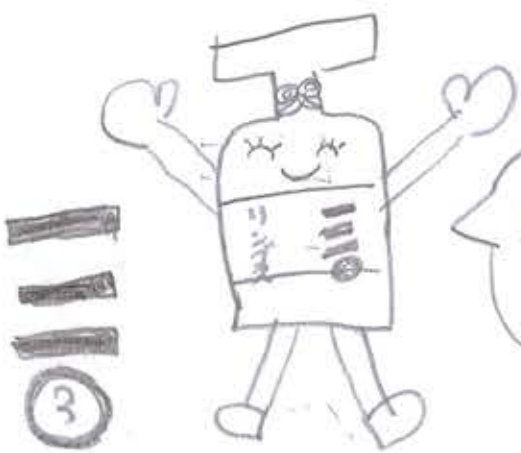


② 食べ物^たを大セカ^{おの}にするには?



今は食べ物^たがすて^{おの}られている数^{かず}がものおどく^おタタ^いんだ!

それなら、^{おの}りにしたり、食べ物^たをのこさずに^たべれば^へるんじゃない?



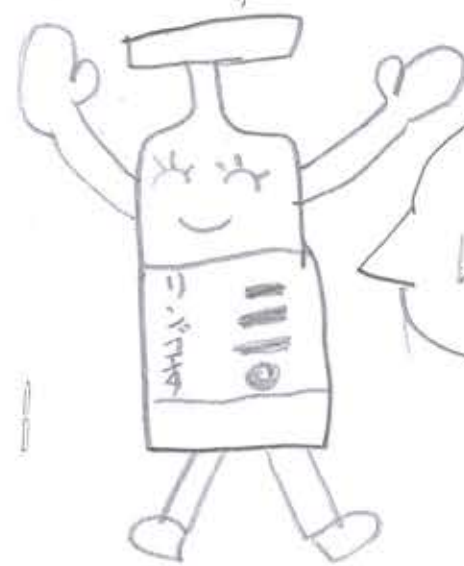
そうだね! みんなも食べ物^たを大セカ^{おの}にしよう。

③ お酒^おを使うと^{つか}どうなる?



お酒^おを使うと、しゅく^りが止^とまらないときは、さか^ずき^いは^いのお酒^おをのむと、止^とまると^いわ^れれているよ!

かわせい^{ひん}品^{ひん}などよ、これが^おち^いにくい^{もの}物^{もの}にすを^しみ^ませた^{もの}物^{もの}でふ^さぎと^れは^よこ^れが^おち^るよ^ね!



そうだね! つぎは、レシピ^{レシ}のコーナ^ーだよ!

目だくさんの土なべたきこみごはん

ざいりょう

米...1合

もち米...1合

とりも肉...150g

にんじん...1/2本

ごぼう...1本

こんにゃく...1/2枚

だし汁...400cc

ごま油...小さじ1

しょうゆ...大さじ1

酒...大さじ1

みりん...大さじ1/2



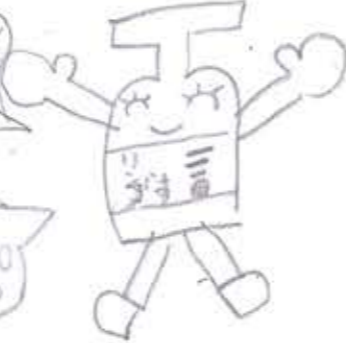
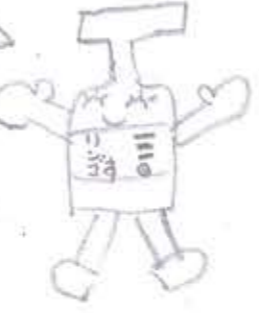
といて、ざるにあけ水を切っておよ。

おさめの、一口大に、切るよ!

たんざくもかりにするよ!

さざがきと香付水であくぬきをするよ。

あくぬきとうすぎりをおよ!



作り方

先にいためる事で風味がよくなります。

6

① フライパンにゴマ油を入れ、あたためて、
魚をいためる

② 土鍋にだし汁と米をカネ30分ほどきゅうしゅうさせる。

③ 米の上に魚ざいをのせて、調味料を加えふたをすればかんせい!



かんそう) いそがい時の朝からでかける日や、いそがい日にお母さんがよく作っているたきこみごはん。自分にはにんじんがきらいだけれど、たきこみごはんには入っていると、平気で食べてくれます。もち米も入っているのでモチモチでおいしいです。いろいろやる事があっていそがしいし、ちょっとはなごもあって、おもしろかったです。