



雪と玉ねぎ (1月8日撮影)

1月6日昼からの雪が思いがけずしんしんと降り、積まりました。秋に植えた玉ねぎがちょこんと顔を出していてかわいいです。

お届けの野菜 ○葱 ○大根 ○里芋 ○ひとみ人参 ○小松菜 ○その他

簡単レシピ ☆大根の煮物 材料4人分 大根10cm長さ分 (200g~250g) 絹さや適宜

【A】 水1/2カップ しょうゆ大さじ1と1/2 酒、みりん各大さじ1 砂糖大さじ1/2
純正ごま油大さじ1

作り方 1大根は2cm厚さの輪切りにしてから皮をむき、1切れを2等分にする。

2鍋に【A】、<1>を入れてフタをし、強火にかける。

3沸とうしたら中火にし、大根に竹串がスーッと通るまで煮る。

4器に<3>を盛り付け、お好みで茹でて細切りにした絹さやを添える。

(クックパッドより)

作業日誌 プチベールと芽キャベツの葉欠き、葱の種をトレイに播く、ハウスにサニーレタスを定植する等。(冬は収穫した野菜を出荷するまでの時間がたくさんかかります。)

1月の絵本 紹介して下さるのは、市川市国府台あめんぼの細井さんです。

「おしょうがつのかみさま」(おくはらゆめ 作 大日本図書 2019年)

今年の干支は寅ですね。その背中に鏡餅、しめ縄、門松、日の出など、お目出たい年明けにぴったりの表紙をめくると、動物たちが大掃除など年神さまを迎える準備から始まり、いよいよみんなが待ちに待ったお正月がやってきました。

日本ではすべてに神様が宿る、八百万の神様、といますが、さて今年の年神様はどこに? 新年のご挨拶をして、おせちやおもちをいただいたり、花札や凧あげ遊び、テレビをみたり、お年玉を数えたり。みんなでたっぷり楽しんだあとは、寝正月でパワー充電。お正月の神様は「ああ、まんぞくまんぞく」「このおもち、げんきをたっぷりませといたから いいころにおたべ、じゃ、またらいねん」と、依り代だった鏡餅からぬけだしてゆきました~ おおらかだなあ~



著者のユーモラスな合言葉「ふーへーほー」でくすっと笑い、かまきりやあり、だんごむしなど、小さな生き物たちまで温かい目線で描かれ、よく見ると楽しい発見もあります。

1/24 (月) 葱、紫大根、人参、白菜、カブ等

* 野菜の傷みや代えて欲しい野菜がありましたらご連絡いただくと助かります。