



活動の様子



○バジルの収穫と調理

4月に蒔いたバジルの種が育ち、無事に収穫することができました。おいしいタイミングを調理に生かす第1弾として、トマトソースパスタのトッピングにしました。毎日成長を観察し、霧吹きでいいねいに水やりをして収穫したバジルの味は格別で、しっかりと味わいながらおいしくいただきました。

また、別の大きな鉢で栽培しているバジルも強い生命力でぐんぐん成長しています。

- 金澤 蒼空さん：バジルの葉をちぎって乗せたトマトソースパスタはとても香りが良くて、おいしかったです。今回は包丁を使わない料理でした。次の料理はどんな料理かとても楽しみです。
- 本郷 美穂さん：みんなで育てたバジルは良い香りでトマトソースやチーズと合っていて、とてもおいしかったです。私はお料理が好きなので、バジルを使った料理をまた作りたいです。
- 鈴木 音弥さん：バジルの葉をトッピングに乗せたトマトソースパスタはおいしかったです。バジルを摘み取る時、バジルのいい香りがぷーんと、手もバジルの香りがしました。みんなでおいしい料理を作って楽しかったです。

