

ぐんぐん♪ のぞみベジタブル



～のぞみ^{きゅう}級^{はたけにっき}畑日記 vol.18～



がつようか げつようび
6月8日 月曜日

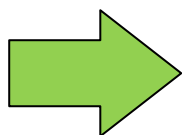
～^{うめ}梅をとりました～

^{うめ}梅^{づく}ジュース^{へん}作り編

^{せんしゅう}先週^{しゅうかく}みんなで収穫した^{うめ}梅^{つか}を使って、^{さっそく}早速^{づく}ジュース作りをしました。^{しゅうかん}習慣に
なってきた^{てあら}手洗いを^{にゅうねん}入念に、さらに^{てぶくろ}ポリ手袋^{ばんぜん}をつけて^{じょうたい}万全の^{おこな}状態で行いまし
た。



たけぐし うめ ちい あな あ あと うめ こおりざとう こうご
竹串で梅に小さな穴を空けた後に、梅と氷砂糖が交互になるようにビンに詰め
ました。



のぞみ 級^{きゅう}では初めての梅^{うめ}ジュース作り^{づく}（もしかしたらもっと以前^{いぜん}はやっていた
のかもしれませんが）。梅^{うめ}の収穫^{しゅうかく}を第一^{だいいち}ステップとすると、今日^{きょう}で第二^{だいに}ステップ
終了^{しゅうりょう}です。

後は梅^{うめ}からエキスがしみ出^だしてくるのをじっと待ち^まます。おいしいジュースがで
きるといいなと思^{おも}います。楽^{たの}しみです。