

東部第一各校事務職員不定期日記(21/6/17)

空梅雨が続いていますが、夏間近のこの時期に、子ども達はクワガタを捕まえてきたり、ヤモリの子どもを捕まえてきたり、元気いっぱい活動しています。



写真は学校になっていたびわと梅です。

梅の食べ方の話の中で職員の一人からレシピを聞いたので紹介します。
お家の梅で作られたものの写真も掲載します。季節を感じる一品です。

「梅の香味漬け」



梅は一晩水につける

梅を割って種をだす（ビール空瓶の底で割ると梅がとびぢらない）

赤紫蘇を塩もみする（生赤紫蘇がない場合は梅干用紫蘇（袋入）が市販であります）

容器に梅・上白糖・赤紫蘇の順に重ねていく

分量は適当

梅 1kg・上白糖 500g・赤紫蘇 2束（市販の紫蘇は汁を捨てて紫蘇のみ使用）くらいかな？

冷蔵庫に入れて4・5日でおいしく食べられます

今からの暑い時期、熱中症予防にもいいかもしれません！