

升田新聞

升田の里いもを広めるために、東神吉小学校三年生は、キョラクターを考えました。せんきょてえらばれたのは、里三という名前のキョラクターです。でも、里三という名前には三年生のみんがが里ねばちゃんという名前が気に入りました。里ねばちゃんの子いもがニつこついて、大きな葉っぱは、葉っぱに水がたまり、水をあげたら、いっばい育つからです。里ねばちゃんも、里いもと同じで、茶色とおうど色のしましまが体全体にあります。



升田のさといもをひろめるためにグッズを作りました。どう作ったかとうとうと、キーホルダ、ポスター、のぼり、アビ、ニメーショ、ン、それぞれグッズにわけて、作りました。アビ、グッズ、みんショッ、アでかぎ、います。

3年11月2月2日

次は、うがいしりょうがほしいです。うがいしりょうは、のりなかと升田の里いもです。あまいしとでもおいしいそうです。次は、里いものからあげです。かりかりで、中はほくほくです。お湯に入れて、数分間入れて、やらかくなると、里いもの皮をむきます。これで、里いもの肉をむけます。里いもにかたくりこをつけて、あげます。そして、むきあがりです。お血に里いもからあげを、次は、里いものキツシュです。サクサクでおいしいです。



里いも、うがいしりょうがほしいです。

これから、里ねばちゃんを使ってみよう。升田の里いもを広めるので、ぜひ食べてみてください。

答え



里いもクイズ
もともとの里ねばちゃんの名前は？
1. せんきょてえらば
2. キョラクター
3. 里三

ねばねば新聞

里ねばちゃん



里芋の皮も利用して、ピザを作る。里芋の皮を切って、油を塗って、チーズをのせて、焼く。皮の部分は、スープやサラダに使える。



如古川村立東神吉小 3年組



里いもの皮は、おやつや、おさえてくれます。また、カラクタンには、かき混ぜて、おさえてくれます。また、カラクタンには、かき混ぜて、おさえてくれます。

里芋のねばねばはけんこつ
おいしい

里芋の皮も利用して、ピザを作る。里芋の皮を切って、油を塗って、チーズをのせて、焼く。皮の部分は、スープやサラダに使える。

問題1
里芋のねばねばのいいところを、おなかのいい、足が速くなる、けんこつ、ひょうきになりやすい、あたまがよくなる、をあげてください。

給食、ちゅうりりん、さんが里芋の皮を作ってくれました。食したら、おなかを暖かくして、いただきます。

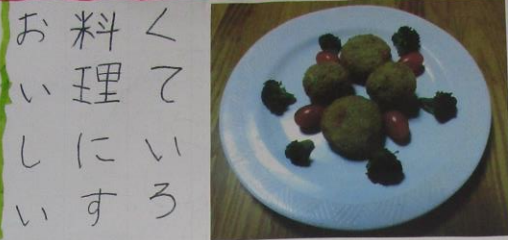
またの里いも買ってね！！

おいしい里いもの見分け方
①土がついていない
②形が丸くてうっすらと見えている
③里いもの皮が白く見えている
④かき混ぜたときに、白い汁が出てくる
⑤かき混ぜたときに、汁が出てくる

（とと）

体にいいよー

里いも新聞



料理にいろいろ
お料理にいろいろ
おいしいねばー

お料理にいろいろ
お料理にいろいろ
おいしいねばー

里いも
コロッケ

おいしいねばー
コロッケ

クイズ
①②③
はくき
ぱ

コロッケのつくりかた

① フライパンに肉を炒め、油をきき、② じゃがいもをゆで、皮をむき、③ 肉とじゃがいもを混ぜ、塩コショウをきき、④ 小麦粉をまいて、⑤ 小麦粉をまいて、⑥ 小麦粉をまいて、⑦ 小麦粉をまいて、⑧ 小麦粉をまいて、⑨ 小麦粉をまいて、⑩ 小麦粉をまいて、⑪ 小麦粉をまいて、⑫ 小麦粉をまいて、⑬ 小麦粉をまいて、⑭ 小麦粉をまいて、⑮ 小麦粉をまいて、⑯ 小麦粉をまいて、⑰ 小麦粉をまいて、⑱ 小麦粉をまいて、⑲ 小麦粉をまいて、⑳ 小麦粉をまいて、㉑ 小麦粉をまいて、㉒ 小麦粉をまいて、㉓ 小麦粉をまいて、㉔ 小麦粉をまいて、㉕ 小麦粉をまいて、㉖ 小麦粉をまいて、㉗ 小麦粉をまいて、㉘ 小麦粉をまいて、㉙ 小麦粉をまいて、㉚ 小麦粉をまいて、㉛ 小麦粉をまいて、㉜ 小麦粉をまいて、㉝ 小麦粉をまいて、㉞ 小麦粉をまいて、㉟ 小麦粉をまいて、㊱ 小麦粉をまいて、㊲ 小麦粉をまいて、㊳ 小麦粉をまいて、㊴ 小麦粉をまいて、㊵ 小麦粉をまいて、㊶ 小麦粉をまいて、㊷ 小麦粉をまいて、㊸ 小麦粉をまいて、㊹ 小麦粉をまいて、㊺ 小麦粉をまいて、㊻ 小麦粉をまいて、㊼ 小麦粉をまいて、㊽ 小麦粉をまいて、㊾ 小麦粉をまいて、㊿ 小麦粉をまいて、

作り方

加古川市立東神吉小学校三年一組

クイズ
①②③
夏 冬 秋
答えはさがして!!

里ねば新聞

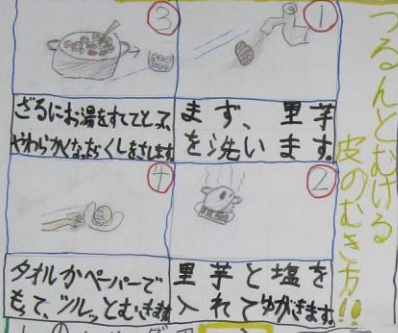
おいしい升田の里芋

升田地区には昔地下水がながれていたのでよく育ちます。そのため升田の里芋は、他の産地よりやわらかいです。



みんなみんできいてみてねばー

りょうりはコロケやおいしいねばー



つるんとむける皮のむき方!!

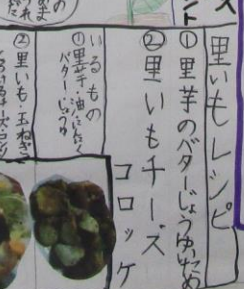


里ねばちゃんのできた理由

里ねばちゃんはいろんな人にとうひょうしてすらいきま、たまには大きい葉っぱをもっています。

いろいろな里ねばちゃんグッズ
① じゃがいも、② じゃがいも、③ じゃがいも、④ じゃがいも、⑤ じゃがいも、⑥ じゃがいも、⑦ じゃがいも、⑧ じゃがいも、⑨ じゃがいも、⑩ じゃがいも、⑪ じゃがいも、⑫ じゃがいも、⑬ じゃがいも、⑭ じゃがいも、⑮ じゃがいも、⑯ じゃがいも、⑰ じゃがいも、⑱ じゃがいも、⑲ じゃがいも、⑳ じゃがいも、㉑ じゃがいも、㉒ じゃがいも、㉓ じゃがいも、㉔ じゃがいも、㉕ じゃがいも、㉖ じゃがいも、㉗ じゃがいも、㉘ じゃがいも、㉙ じゃがいも、㉚ じゃがいも、㉛ じゃがいも、㉜ じゃがいも、㉝ じゃがいも、㉞ じゃがいも、㉟ じゃがいも、㊱ じゃがいも、㊲ じゃがいも、㊳ じゃがいも、㊴ じゃがいも、㊵ じゃがいも、㊶ じゃがいも、㊷ じゃがいも、㊸ じゃがいも、㊹ じゃがいも、㊺ じゃがいも、㊻ じゃがいも、㊼ じゃがいも、㊽ じゃがいも、㊾ じゃがいも、㊿ じゃがいも、

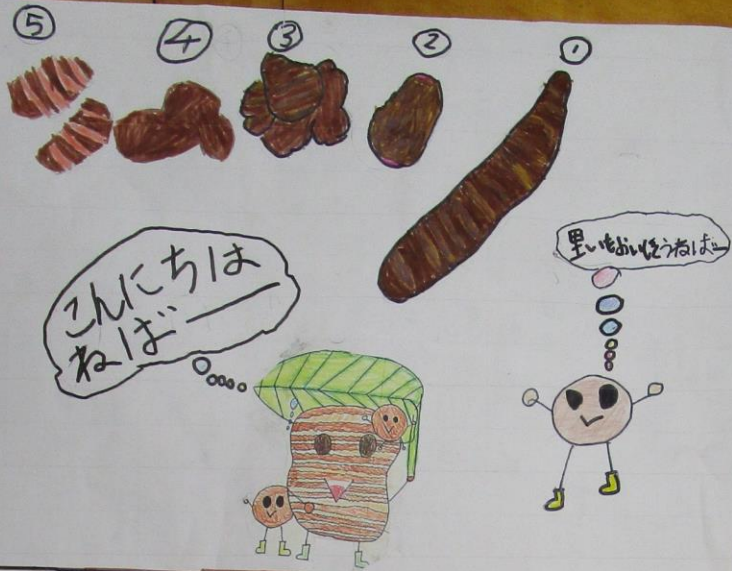
記者の一言
わたしたちは、升田の里芋を美味しく食べたいので、毎日元気にいられた。ぜひ、みなさんも食べてみてくださーい。



里芋のしるい新聞

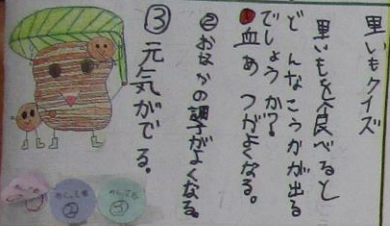
加古川市立東神吉小学校三年組

2022年 令和4年2月2日



説明

- ① 里芋の皮をむく。
- ② 皮をむいた里芋を縦に切ります。
- ③ 切った里芋を水で洗います。
- ④ 洗った里芋を鍋で茹でます。
- ⑤ 茹でた里芋を冷まして、お湯で洗います。



里芋のしるいは、この新聞でもあ
りかいてるし、この新聞は、何十倍もあ
りかいてる、代表してきな里芋のものちし
るいも食べらびました。
里芋も食べると、里芋のこうか血あ
たがよくなります。そのこうか血あ
つがよくなります。おなかの風子がよ
くなります。その他に、目がよくなり
ます。そのこうか血、あまり知られ
ていません。その他にも里芋にすこ
し、ネバネバがたっぷりあることす
そのネバネバは、さっきいうかほし
た、このかむす。いのこうかほし
んどの、こうかがあります。

里芋のしるいの作りか
里芋の皮をむいて
②里芋のこうかむす
③里芋の皮をむいて
④里芋の皮をむいて



おれそねばー

- かんたんな里芋の皮をむく方ほう
① 里芋もよく水であらう。
② 水びりもたけりかきおを入る。
③ たけりしでわらかくなつたか、か
くにんし、さといもをざるにうつし、
お湯をすすす。
④ キッチンペーパーで皮をむきます。
⑤ こ水で完せいです。



記者からの一言
里芋は、世界の人が知ってほしいです。
里芋のこうかを知って食べてほしいです。
里芋のしるいは、とてもあります。それからいろいろな里芋を
食べてください。
里芋のしるい、世界中に広がることを望んでいます。
里芋は、多くの人が知っています。

