

Patch 通信

Vol. 176



こんにちは。パッチファームの旬彩野菜バスケットをご注文頂きありがとうございます。

もうすぐしたら節分ですね！子ども達は保育園から帰るとせっせとオニづくり！聞いてみると、保育園で鬼のお面を作ったり、絵本を読んだりしているそう。この機会に心の鬼を吹き飛ばしたいものです（笑）

お届けした野菜の状態で問題等ございましたらお手数ですが、お知らせください。

パッチファームの野菜たちで食卓に笑顔が溢れますように！

☆★ 本日のお届け野菜 ★ ☆

- * 大根
- * かぶ
- * 人参
- * 葉にんにく
- * 菜花
- * 紅菜苔
- * ジャがいも



○● ジャがいも大好きパッチファーマー ●○

ジャがいもが大好きな4歳の息子。ご飯はそっちのけでジャがいもばかり（笑）

冬の炭水化物源がジャがいもになりそう、そんな雰囲気です(^ ^)/

そんなジャがいも大好き息子の為に久しぶりにポテトグラタンを作りました！お家の材料でもお手軽に作れる、シンプルなポテトグラタンです。ぜひ作ってみてくださいね！

【材料】 ジャがいも 300g 薄力粉 40g バター 10g
玉ねぎ 1個 牛乳 400cc
人参 お好みで チーズ お好みで

- ① フライパンにオリーブ油をひき、ベーコン、スライスした玉ねぎ、人参を加えて炒める。しんなりしたら、火を止めて薄力粉を入れて混ぜ合わせ、牛乳を加えてクツクツととろみがつくまで炒め煮る。
- ② ジャがいもをサイコロ状にきり、500w 5分加熱そのご2分ずつ過熱時間をふやし火を通し、柔らかくなったらバター10gを入れ潰す。
- ③ 耐熱皿に②を入れ①のをせ、チーズをのせて、230℃のオーブンで15分ほど焼く。



ほくほくグラタンは冬の定番。

きのこを入れたり、

ベーコンを鶏肉や白身魚に変えてみたり、いろいろアレンジしてお好みのお味に仕上げてくださいね！

☆ 畑通信 ☆

先日の季節外れの強風で冬に苗を育てる小さなビニルハウスのビニールがびりびりに破れてしまいました。強風にも対応できるように、ネットを被せてビニールが固定されるようにしたり、補強はしていたりしてたのですが、、、それでも風当たりの強い場所にある小さなハウスは耐えきれず。。。まるで台風のような風にコテンパにされてしまいました。日々勉強！風につよい畑にしなければとさらに痛感する冬の強風でした。

Web : <http://patchfarm.biz>

Facebook : <https://www.facebook.com/patchfarm.biz/>

Instagram: patchfarm_

畑の様子をお届けしています。

Patch Farm 中川 貴文・倫子