

# Patch 通信

Vol. 233



こんにちは。パッチファームの旬の野菜をご注文頂きありがとうございます。

暑い日が続く渥美半島です。すっかり梅雨入りしたとは忘れちゃうくらい、そんなお天気です。日焼け対策も万全にしつつ、今日も畑を駆け回っていますよー!!!

お届けした野菜の状態の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 ☆☆

- |   |                                   |                                  |
|---|-----------------------------------|----------------------------------|
| <input type="checkbox"/> ジャがいも (グラウンドペチカ) |                                   |                                  |
| <input type="checkbox"/> 葉付き人参            | <input type="checkbox"/> ズッキーニ    |                                  |
| <input type="checkbox"/> 赤玉ねぎ             | <input type="checkbox"/> ひらさやいんげん | <input type="checkbox"/> ホーリーバジル |
| <input type="checkbox"/> 新玉ねぎ             | <input type="checkbox"/> カボッキー    | <input type="checkbox"/>         |
| <input type="checkbox"/> きゅうり             | <input type="checkbox"/> 大葉       | <input type="checkbox"/>         |



## ●● 休日のティータイムに ●●

初夏の人参も残りわずかとなりました。爽やかな人参をお楽しみいただけてますでしょうか。今シーズン初挑戦の【キャロットケーキ!】我が家に好評です♪人参が苦手な娘も、人参が好きな息子もぽくりんこ(^\_^)

すりおろすのがちょっと手間ですが、休日みんなで作るのもよし!のんびりクッキング時間を楽しむのもよし!ぜひお試しください。そして楽しいティータイムを。作った翌日が味がなじんでおすすめ!

### 【作り方】

- ① 人参200gをすりおろす。
- ② 卵2個と砂糖100gを泡立て器で混ぜ、オリーブ油80gを入れる。
- ③ すりおろした人参、ふるいにかけて薄力粉150gとベーキングパウダー5g、シナモンパウダーを②に入れ混ぜる。
- ④ くるみ、レーズン(お好みで)を③に入れて混ぜ、型に流し込む。
- ⑤ 180℃のオーブンで40分ほど焼いて完成。
- ⑥ 冷えてからクリームチーズを乗せてもおいしいですよ!



↑↑柔らくしたクリームチーズ150gに砂糖20gを混ぜたのを乗せてます♪

## ☆ 畑通信 ☆

今か今かと待ちわびているきゅうり。少しずつ実をつけはじめましたよ!今年はズッキーニのお世話やジャがいも掘りで手いっぱいだなかなか支柱ができてないという(;▽;)きゅうりさん、もう少し待っててね、ぐんぐん伸びるのを手伝いする支柱たてを頑張るから!夏野菜は本当に成長が早くて。その分、草の成長も早くて。そして、余談ですが、わが子は生後2カ月にして、生まれた時の体重の2倍になりました◎みんな元気にすくすくと成長しています♪

畑の様子をお届けしています。

Web: <http://patchfarm.biz>

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

Instagram: patchfarm\_

Patch Farm 中川 貴文・倫子