

みどりのホームラン

とく おも ちさんちしょう
～届けたい思い 地産地消～



企画制作

近畿農政局
「みどりのホームラン」プロジェクトチーム



山田一郎
みどりのクラスメイトで
野球チームの4番



山野みどり
小学校5年生の女の子
野球チームに入っている



森田あおい
みどりの親友で
野球チームのメンバー



鈴木コージ
野球チーム
「パイオニアズ」のコーチ



みどりのお父さん
みどりのお母さん

みどりのクラスの先生

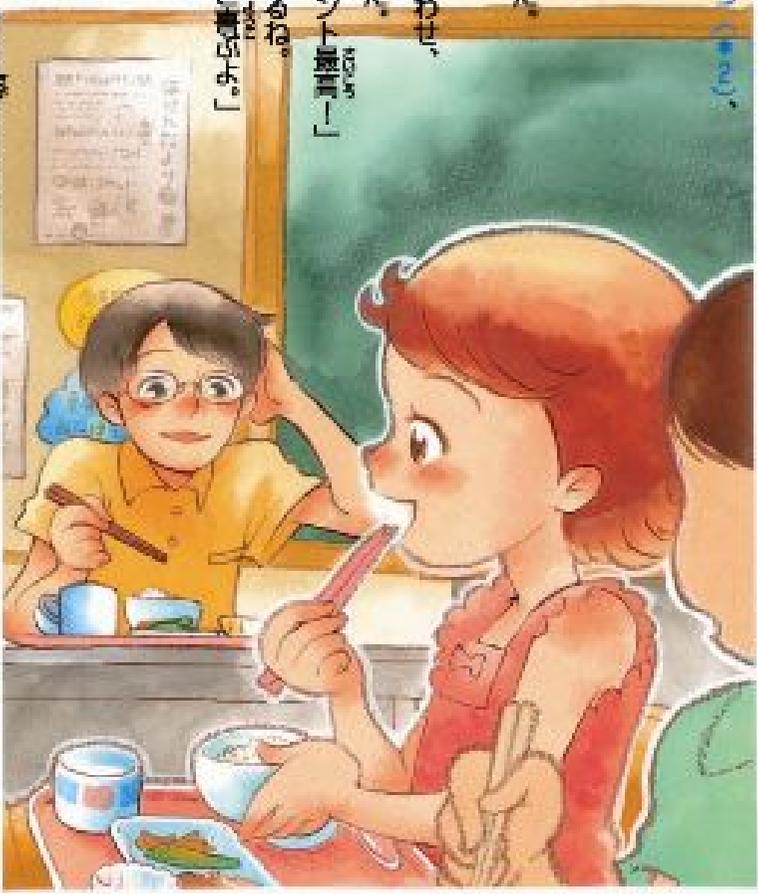


野菜おじさん
野球グラウンドの近くで
野菜作りをしている

（登場人物）

（あらすじ）

みどりは、近畿地方の住吉地中の小学校に通う五年生の女の子。野球と給食が大好き。でも、最近ちょっと野球で打てなくて……。ある日、農家のおじさんにもうひとつ、もぎたてのトマトを食べてみる。苦手だったトマトが大好きに、家や学校やレストランの食卓にも関心がわくようになりました。ちょっととした経験で、成長したみどり。みんなの応援の中、はたして、みどりはホームランを打てるのか？



「お昼の時間になりました。午前中の授業が終わり、お茶の時間です。」

「お茶の時間です。今日のメニューは、カレーライスです。」

「カレーライス、お昼の定番ですね。」

「はい。お昼の定番ですね。」

「カレーライス、お昼の定番ですね。」

「はい。お昼の定番ですね。」

「カレーライス、お昼の定番ですね。」

「カレーライス、お昼の定番ですね。」

「はい。お昼の定番ですね。」

「カレーライス、お昼の定番ですね。」

「はい。お昼の定番ですね。」

「カレーライス、お昼の定番ですね。」

「はい。お昼の定番ですね。」

「カレーライス、お昼の定番ですね。」

「はい。お昼の定番ですね。」

「カレーライス、お昼の定番ですね。」

「はい。お昼の定番ですね。」



カレーライス

1. 材料

カレーライスの材料は、カレー粉、油、玉ねぎ、人参、ジャガイモ、トマト、豆蔻、胡椒、塩、水です。玉ねぎは薄切りにし、人参は薄切りにし、ジャガイモは薄切りにし、トマトは薄切りにし、豆蔻はすりおろし、胡椒はすりおろし、塩は適量、水は適量です。

「カレーライス、お昼の定番ですね。」

2. 作り方

1. 玉ねぎ、人参、ジャガイモを薄切りにし、トマトを薄切りにし、豆蔻をすりおろし、胡椒をすりおろし、塩を適量、水を適量加えます。

3. 調理

1. 鍋に油を熱し、豆蔻、胡椒を炒めます。2. 玉ねぎ、人参、ジャガイモ、トマトを加え、煮込みます。3. カレー粉を加え、煮込みます。4. 塩を加え、煮込みます。5. 水を加え、煮込みます。6. 完成です。



「トマトは、夏の野菜だよ。夏はトマトがおいしいよ。」
 おじいちゃん、夏はトマトがおいしいよ。夏はトマトがおいしいよ。
 「夏はトマトがおいしいよ。夏はトマトがおいしいよ。」
 「夏はトマトがおいしいよ。夏はトマトがおいしいよ。」
 「夏はトマトがおいしいよ。夏はトマトがおいしいよ。」
 「夏はトマトがおいしいよ。夏はトマトがおいしいよ。」



「トマトは、夏の野菜だよ。夏はトマトがおいしいよ。」
 おじいちゃん、夏はトマトがおいしいよ。夏はトマトがおいしいよ。
 「夏はトマトがおいしいよ。夏はトマトがおいしいよ。」
 「夏はトマトがおいしいよ。夏はトマトがおいしいよ。」
 「夏はトマトがおいしいよ。夏はトマトがおいしいよ。」
 「夏はトマトがおいしいよ。夏はトマトがおいしいよ。」

