

花ちゃん・オー君・モンタ博士のかくかくドキドキ立ててく2

国立市立国立第七小学校

平成26年11月17日 NO.58 (158)



モンタ博士「おーい。おーい。見つけたぞ。ギンナンの食べ方レシピを見つけたよ。」

それでは、ただ今より『モンタ博士のお料理教室』です。」

オー君 「うわあー。ギンナン早く食べたいよー。」

モンタ博士「まず、ギンナンをよく水洗します。果肉をよく取るために10回から15回くらい洗います。水で洗うときは、ゴム手袋を忘れずに。ぜったいにギンナンには直接さわらないように。」

花ちゃん 「どうして、手でさわってはいけないんですか。」

モンタ博士「ギンナンにはね、ギンゴール酸というものがあるからさ。」

オー君 「わかりました。でも、おいらおなかへっちゃって、もうがまんできないよ。生で食べてはいけないの。」

モンタ博士「ぜったい^た食べてはいけません。有^{ゆう}機^き酸^{さん}といって、青^{せい}酸^{さん}というものや、その^{ほか}他の
ものがいろいろあるからなんだ。」

オー君 「^{ざんねん}残念。でも、^{なん}何^{なん}だか、ギンナンって梅^{うめ}干^{ぼし}みたいに見^みえるな。」

花ちゃん 「それで、ギンナンを^{みずあら}水洗^{みずあら}いしてからどうするんですか。」

モンタ博士「ギンナンをお^ひ日^{さま}様^ひによく^{しお}ほします。カラカラ^{しょうたい}状^{じょうたい}態^{たい}にするのがポイント。それ
から、フライパンに^{しお}塩^{しお}を^{すこ}しきつめて^{すこ}いるんだ。ギンナンに^{すこ}少し^{すこ}こげが^{すこ}できれ
ば^{すこ}できあがりさ。ビタ^{あい}ミン^{あい}i(愛)を^{わす}ふりかけ^{わす}ることを^{わす}忘れ^{わす}ずにね。」

オー君 「パチパチパチ。どうもありがとうございます。それでは、いただきまーす。」

モンタ博士「では、いただこう。モグモグ、モグモグ、ペラペラ。」

花ちゃん 「あれ、モンタ博士はギンナンを^{はかせ}食^たべながら、^{ほん}本^{ほん}を^よ読^よんでいるよ。お^{ぎょうぎわる}行^{ぎょうぎわる}儀^{ぎょうぎわる}悪い
ですよ。^{なに}何^{なに}を^よ読^よんでいるんですか。」

モンタ博士「『ギンナン^{でんし}電^{でんし}子^しレ^{れん}ン^{じん}ジ^じ爆^{ばく}発^{はつ}レ^れシ^しピ^ぴ』だよ。」

オー君 「^{ばくはつ}爆^{ばく}発^{はつ}レ^れシ^しピ^ぴって、^{なん}何^{なん}ですか。」

モンタ博士「^{でんし}電^{でんし}子^しレ^{れん}ン^{じん}ジ^じで^たチン^{ちん}するだけで^た食^たべられるのさ。」

花ちゃん 「どうやって、つくるんですか。」

モンタ博士「かんたんだよ。まず、^{かみ}紙^{かみ}の^{ようい}ふくろ^{ようい}を^{ちゃぶとう}用^{ちゃぶとう}意^いする。^{ちゃぶとう}茶^{ちゃぶとう}封^{ふう}筒^{とう}なんかいいね。それ
に、^{しお}塩^{しお}を入^いれることを^{わす}わすれ^{わす}ずにね。」

オー君 「それから、それから・・・。」

モンタ博士「シャカシャカしてから、^{かみ}紙^{かみ}の^{みず}ふくろ^{みず}を^{すこ}水^{すこ}に^{すこ}少し^{すこ}ぬらすのさ。」

花ちゃん 「それから、それから・・・。」

モンタ博士「それで、^{でんし}電^{でんし}子^しレ^{れん}ン^{じん}ジ^じで^{やく}約^{ぶん}1分^{ぶん}。パンパンとは^はじ^はけてきたら、できあがりさ。」

