

大好き!!

おかん
おかん
おかん

新聞

名前 藤 芽 依

りんごの種類

「ツカスナ」 お母か強い	「ツカスナ」 お母か強い	「ツカスナ」 お母か強い
「ツカスナ」 お母か強い	「ツカスナ」 お母か強い	「ツカスナ」 お母か強い
「ツカスナ」 お母か強い	「ツカスナ」 お母か強い	「ツカスナ」 お母か強い

みかんぶにつめて!

果物の仲間たち
かんきつは、およそ三千
万年前ごろから、インド
のアッサム地方や中国南
部にはえていたといわれ
ます。多くの品種は、中
国から日本に伝わったと
考えられています。

おかんの仲間

「おかん」 甘がある。	「おかん」 酸味が強い。
「おかん」 酸味が強い。	「おかん」 酸味が強い。
「おかん」 酸味が強い。	「おかん」 酸味が強い。

ビュウリ!! おかんの作り方

- 1 2~3月 せん定しうな枝を切る
- 2 5月 「開花」 自然の花が咲く
- 3 6~10月 摘果し かんの商品が悪いものをふる
- 4 10~12月 「収穫」 甘くおいくなたかんとする

かん 感想

おいしいかんを
食べたくて、
皮の色がこく
が、重いもの

こんなにおかんが
おいしいのか
しいのに、実は、江戸時代
のころはまるなれした
そう。種がなく、子孫は
人衆を重むる武士にき
うわれてしまったそう。
今は、小かんよりかん
の方が人気ですけれどね。
(おいしいまじ)

りんご 感想

よく食べるりんごには、とても

また、その苦
ろくと栄養が
入っていること
を知っています
。おどろきま
した。皮をむく
のも楽しいので
、これから、い
ばい食べてい
きたいと思っ
ます。(毎日!!)

Q おかんを食べると手が黄色くなる? A. YES!

つめに、おかんの皮の白い部分がか
つくと、つめが黄色く見える。
全部の手がそうなれば...

おかんを洗う
えびがちな!!

おかんを洗う
えびがちな!!

おかんを洗う
えびがちな!!

毎日果物 200g

毎日 200g →
食べ方の
コツ、りんごは
旧1個、みかん
は2個という事!

りんごの作り方

- 1 1~3月 せん定しうな枝を切る
- 2 4~5月 「授粉」 椀切、木の形を整える
- 3 4~5月 「摘花」 花の花粉を別の花にける
- 4 6~7月 「摘果」 樹化しきれなかなた果をみとる
- 5 8~9月 葉のみ玉回し 全体に日光があたるようにする
- 6 10~11月 「収穫」 まかておいてりんごを収穫

真? 赤な甘み

おいしいりんご
ずいりと重く、
指をさくさくとほ
た音が、おもの

- 1 りんごを糸細かく切る
- 2 りんごをつぶしながら混ぜる
- 3 ちぎらして、りんごが固まらないようにする
- 4 クッキー生地とりんごを混ぜる
- 5 好きなように作る (焼いた、形を比べた)

りんごの作り方

りんごの作り方

りんごの作り方

りんごの作り方

りんごの作り方