【おいしさいっぱい みかん 新聞】R6年 12月22日 発行

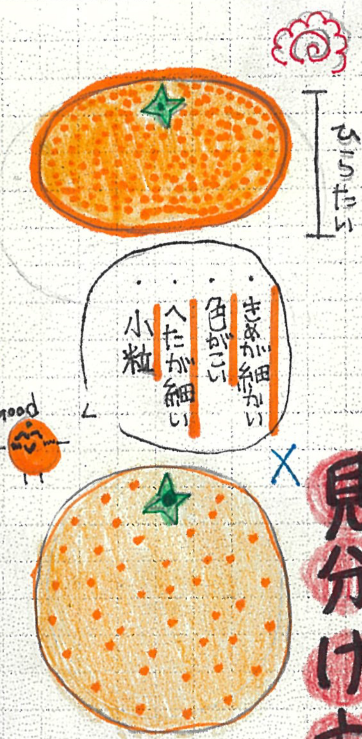
新聞名

おいしさいっぱい みかん新聞

みかんの歴史

みかん類の原産地は、約三〇〇〇年前の現在のインド、タイ、ミャンマーの周辺とされています。しかし、最初にさいばいをはじめたのは、中国とされています。

みかんのおいしい見分け方



- きめが細かい
- 色がこい
- へたが細い
- 小粒

みかんの生産量ランキング

1 和歌山県

2 愛知県

3 静岡県

和歌山の有名なみかん

「有田みかん」

「しもつみかん」

みかんの旬

みかんの旬は、10月中旬から1月下旬です。

「みかんの旬のおいしさメーター」

甘み ●●●●●

酸味 ●

香り ●●●●

果汁量 ●●●

みずみずしくて、甘みがつよい！

発行人

川越市立泉小学校 五年一組

のとやもあ

5年 野土谷 萌逢

レンジでかんたん！激ウマみかん大福

かんたんで、すごくおいしいよ

① 白あん1/8広げたラップの上に皮をむいたみかんをのせてつつむ。

② 耐熱容器に白玉粉、グラニュー糖を入れて混ぜ、水を少しずつ加えその都度よくまぜ、ふんわりとラップをし、600Wで2分加熱する。

③ とうめい感が出るまでよく混ぜ、もう一度ラップをし、600Wで一分30秒加熱する。

④ 片栗粉をバッ上に広げ、片栗粉をまぶしながら、④を8等分する。

⑤ 分けた生地をうすくのばし、②をしこのせて、つつむ。完成

感想

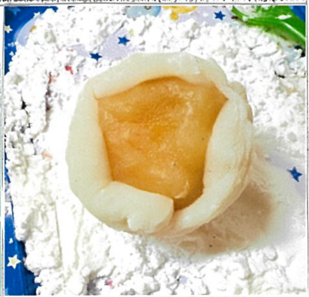
白あんがなかなかみつかりませんでした。味は、すごく良く、もちもちしていて、おいしかったです。

材量

みかん…8こ　白あん…320g

グラニュー糖…25g　白玉粉…120g

水…150cc　片栗粉…適量



みかんがオレンジ色のりゆう

みかんがオレンジ色なのは、オレンジ色のしきそ、ベータ-カロテン（ビタミンAの前段階）が入っているからです。

みかんの栄養

① みかんには、ビタミン、ミネラル、有機酸、炭水化物がある。効果は健康を保て、骨や歯の形をつくる。そして、血液、ホルモン、酵素の構成、ひろう回復（きんにくつうの軽減、食中毒、夏バテ、生活習慣病予防、食よく増進の効果があります。

② みかんの白いすじは、栄養分や水を運ぶ、葉で作られた養分を運ぶ働きを持つ管をつくります。

みかんの保存方法

みかんのへたを下にすると良いです。へたが一番固いので、圧力によるダメージをおさえることができます。

みかんの皮の活用法

おふろにうかべる。

ピールやいためもの。

そうじ、お茶など

感想

私は、この新聞をとおして、みかんのことについて良く知れました。みかんの皮は、これからいろいろなことに活用したいです。