

《 8 月 の 行 事 》

いつまでも続くと思われた今年の暑さも、お盆を境に大分落ち着きを見せてきましたね。季節の変わり目なので体調管理には気を付けましょう★

今年最後の夏の思い出に夏祭りを開催したいと思います♪
さて今年の祭りはどんなものになるのか！乞うご期待です！！



《 7 月 の 様 子 》

手作りおやつは“くずまんじゅう”
暑い時には柔らかかったくずにあんこを包んで綺麗な形に
していただきました♪

冷やして程よく固まったくずまんじゅうは見た目も美しく、お味の方もほどよい甘さで、飽きの来ないとても美味しいものに仕上がりました♥



夏の風物詩に挙げられるのが“スイカ”。とてもみずみずしくて、牛乳よりも水分濃度が高いらしいです。そんなスイカを使った競技がございます。皆様ご存知“スイカ割り”でございます。競技とは大げさなと思われる方もおられるかと思いますが、スイカ割りは列記とした競技として、日本スイカ割り協会のもと公式ルールが存在します。

平衡感覚を狂わせるための回転数は右回りに5回と2/3回転。スイカを割る者の距離は5m以上7m以内とする。スイカを割る棒は直径5cm以内、長さ1m20cm以内の棒。スイカは国産に限るなど細かいルールが多数存在します。もちろん勝利チームがその時に使用したスイカを食べることができます。

甘いスイカの見分け方も様々あります。シマ模様のうねりが稲妻のようになっており、色の境界がはっきりしている方が甘いといわれています。また、黒い模様の方が盛り上がり、ツルのついていた部分が大きいほうが熟していると判断できます。

美味しい食べ方は、買ったらすぐ食べる。スイカは劣化が早いので追熟は避けましょう。スイカは冷やし過ぎると甘みが半減するため、冷蔵庫よりもタオルなどを被せ水道水を垂らすようにしましょう。8℃から10℃がもっとも美味しく感じる温度なので、井戸水があればベストです。

今年のスイカは安いかな???

