

---

# トマトのしけんきゅう

---



---

若草小学校2年2組目

戸塚大心

---



トマトのけんきゅうをしたゆう

ぼくはトマトが大すきです。

だから、トマトのけんきゅうをしたし

と思いました。

よくはたねかゝるこいゝかゝり

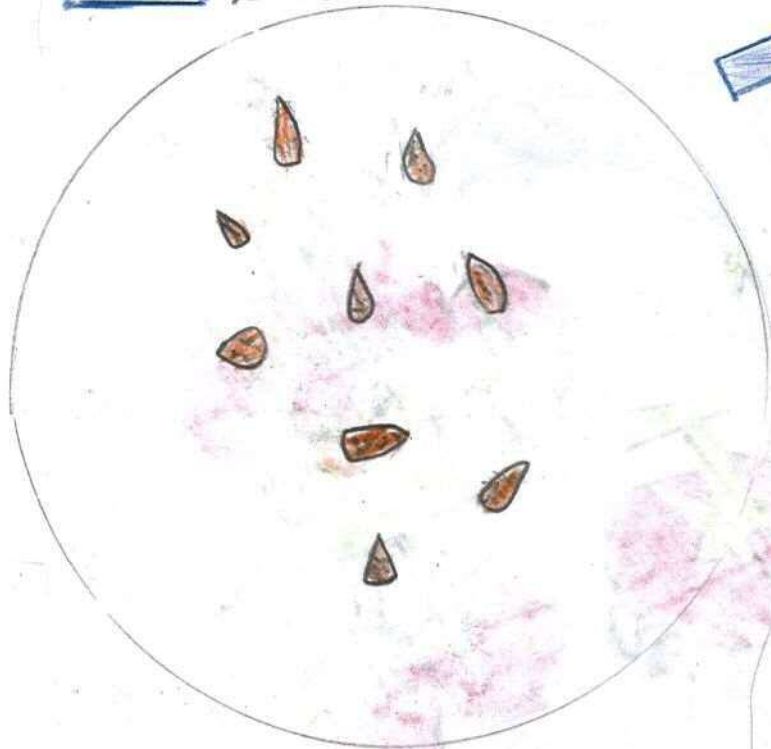
なっているのかかゝりたしと思

ました。

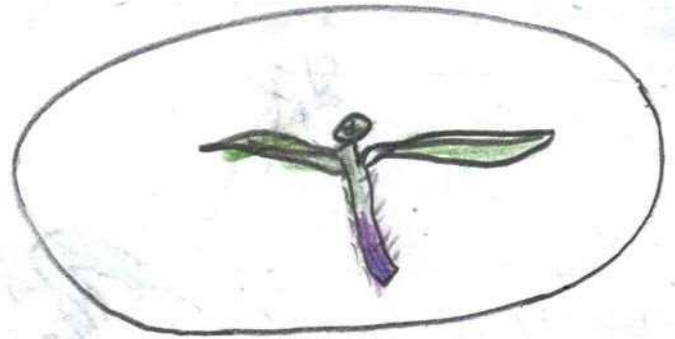
# トマトのそだち方

春

たね



めばえ



さいふにこまりのは、  
はがでてくる



開きのちがう  
はっぱが  
大きくなると  
はっぱがはえる。

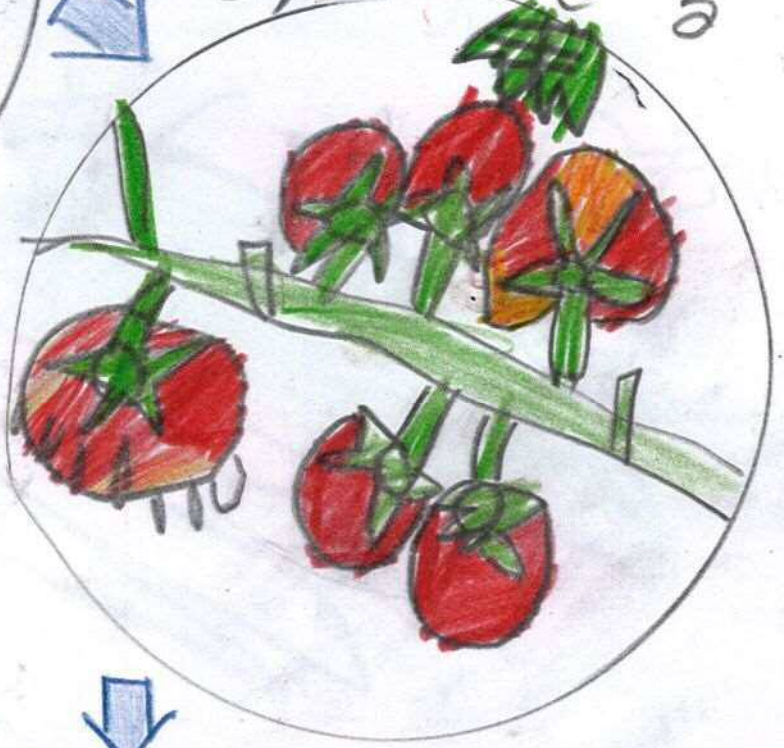
たねにこまかい  
毛がはえてくる。

夏

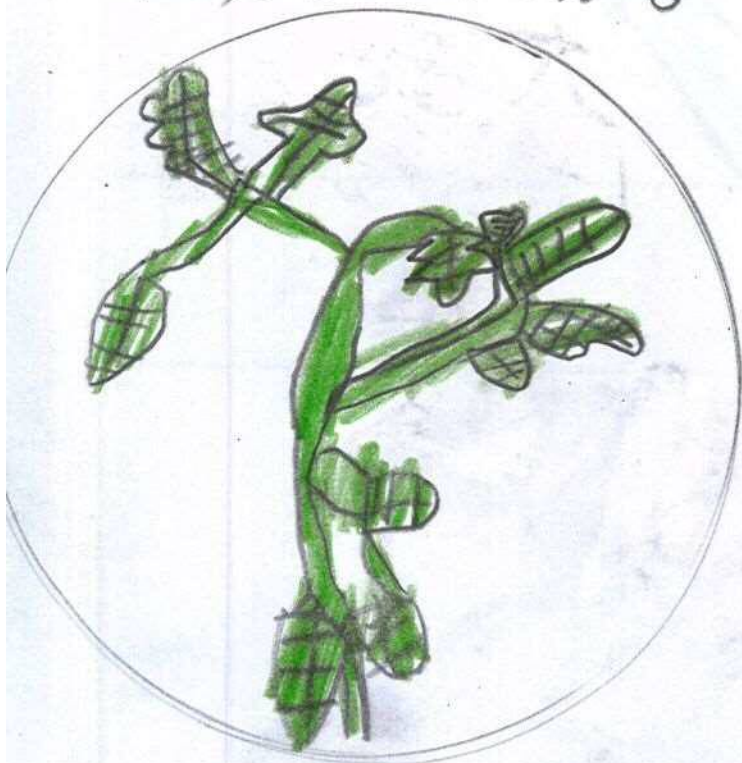
花がさく



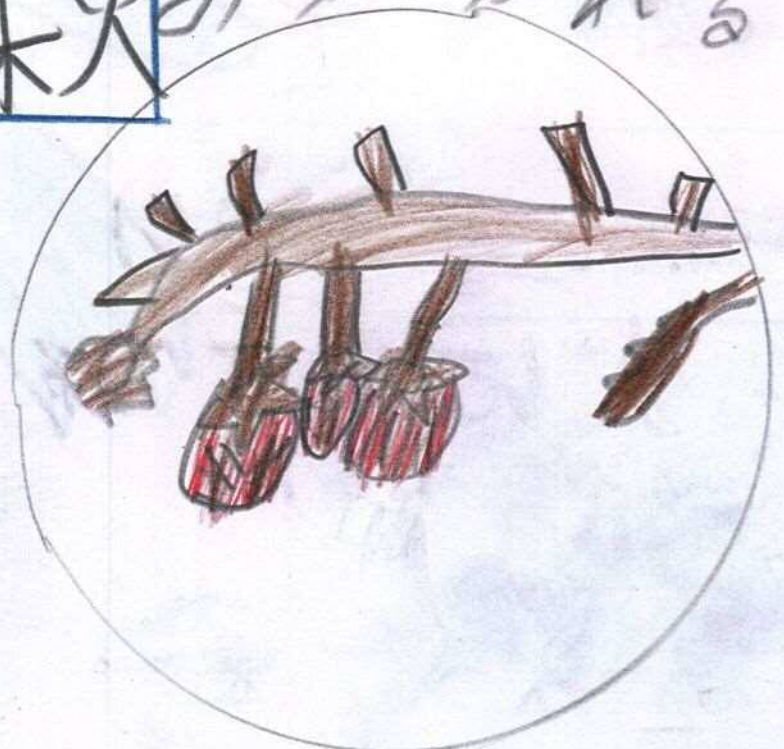
みができる



はっぱがふえる



秋



つしまみ

---



● つしま"みははっぱが7.8  
まい 出たころにつきはじめる。

● つしま"みはたくさんのおもに  
おあわれんでいる。

花



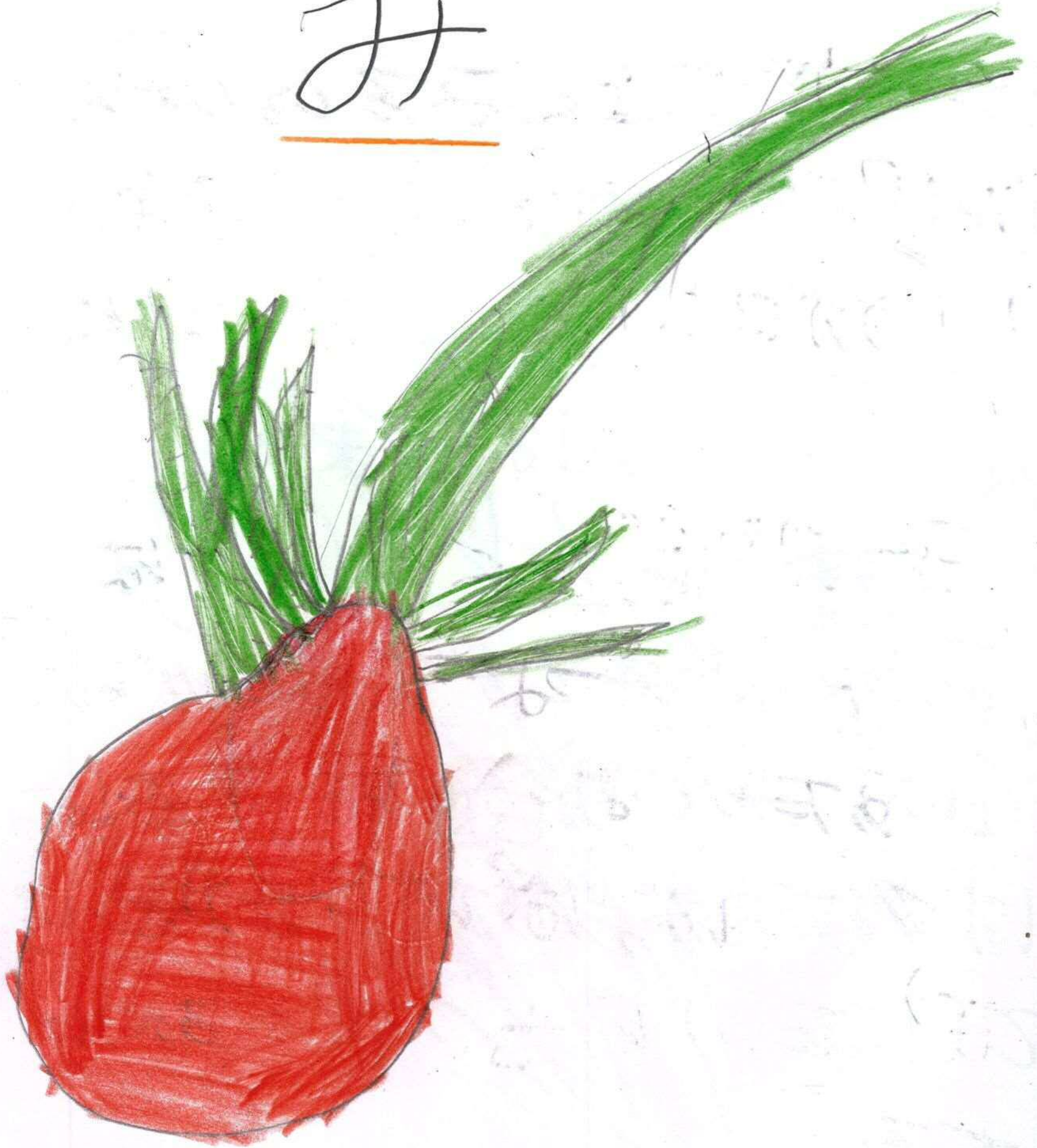


● ニトマトの花は、しゅがが  
しもやなすの花によく似ている。

● 花びらの数文は5まい。

● 花びらの色が、おには、かく  
というみどり色の小さなはっ  
ぽのようなものがかたまいつい  
ている。

Ж



● みかが大きくなるじゅんぱん  
と同じようにえだのつけねの  
ほうから、みか色がづいていく。

● みか色がづくためには、  
日光がひつようなうえきは  
日あたりのよいところにおく。  
かれたは、ぼはとりのぞいに  
せんたいに光があたるように  
する。

花さき、みか"つくじゅんばん

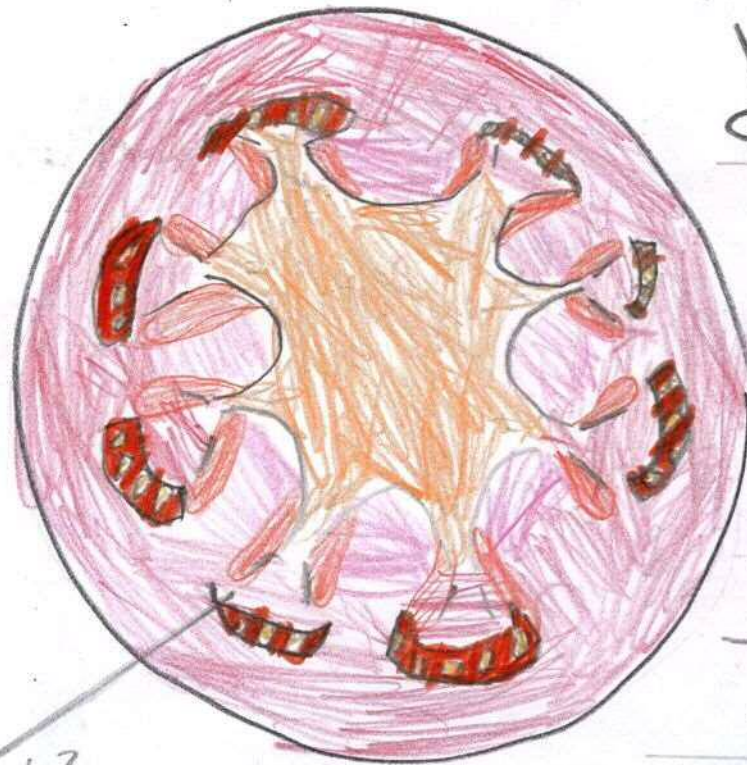


● 花をさかせるえだは①→②→③①  
じゅんば"んと"ろまい出るごとに一本  
つく。

● 花はねっこに近(いいちは"ん下の  
えだ"から上のほうにむかってじゅん  
ば"んにさしていく。

● みも花がさくじゅんば"んと同じ。  
1本のえだの中ではつけねに  
近いほうからみになる。

トマトの だいいかいぼう  
(大玉トマト)



よこに切ってみると

いくつかのへやに

わかれている

たねをつつむ

子室 (たねのへや) ゼリーがっまっている



たねを  
つつむ  
ゼリー



たてに切ったところ

たね

●ゼリーが入っているたねの  
へや「字室」はミニトマトは  
2つ、ふつうのトマトは5から  
8ある。

●ゼリーはたねをまわっている。  
1このトマトに150〜300のふが  
入っている。

●トマトのあいしきは、あまみとしほじよ  
いす。ぱさ。ゼリーぶぶんのほうか  
す。ほくあじかこい。

トマトケチャップ

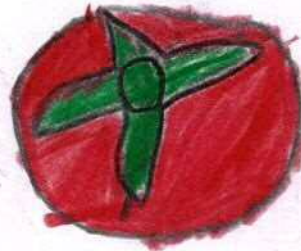


トマトの大き  
しん

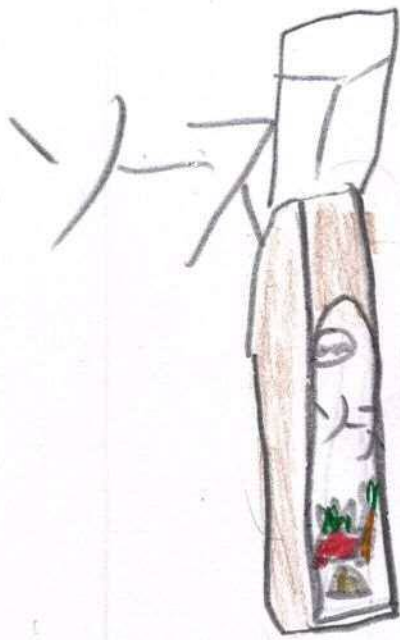
トマトソース



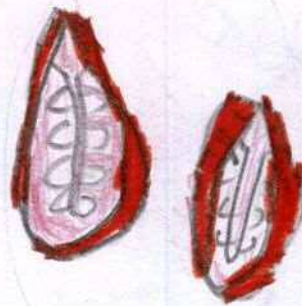
みずじかにかん



トマトジュース



ドライトマト







ハンバーガー

わぎり  
(スライ)



ハヤシライス



さしぎり



くしかた  
ぎり



サラダ



かきり



ミネストローネ

# トマトのようりづくり

## ★トマトのサクサクチーズパンこやき★

〜ざいりやう〜

トマトに、しおあらびきこしょう少し  
ピザ用チーズ70グラム、パンこ  
大さじ2

〜つくり方〜

- ① トマトをよこはし1cmくらいに切る。
- ② グラタンさげらにトマトをひろけで入れ、しおあらびきこしょうをふりかける。
- ③ チーズ、パンこをじゃんぱんにかさねてふりかけ、オーブントースター(1300W)15分ほど焼く。



わきりにきるぞ。



おいしいに。



あうちよ。

かんせい!!!



トマトとチーズが  
よくあう。

★トマトしわかめの和風ツナマリネ★

〜ざりりょう〜

トマトにかんそうわかめらグラム

ツナ缶1缶

④めんつゆ、しもじ汁、オリーブオイル

…小さい2ずつ、さとう小さい2ぶんの

〜つくり方〜

①トマトを小さめのらんざりにする。

かんそうわかめをら分ほど水につ

けておとし、ペーパータオルで

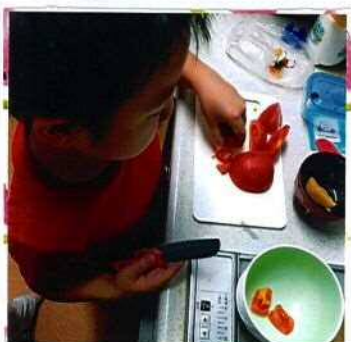
水気をかきおさえる。

②ボウルに①、あぶらごとのツナ、

④をまぜ合わせる。



かんきりにきるぞ。



手を折らないで。



汁をかける。

かんせい



さっぱりして  
おいしい。

## ★うやつヤトマトサラダ★

～さ"いりょう"～

① さとう、大さじ2、酢、しょう油

オリーブオイル、大さじ1

ミニトマト

～つくり方～

① たいね"ぶ"き"に①をいれ、ふんわりとラップをしてレンジで30分加熱

あたたため、さとうをしかしオリーブオイルをませ"る。

② ハタをとったミニトマトを入れてませ"あらね"つか"とれたら、れいぞうこで30分ひかせ。



レンジが30分



かき混ぜる。



はやくたべたい。

かんがい!!!



オリーブ  
オイルのしり  
かき。

## ★オムレツトマト★

レシピのよう

ツナ缶(生)ミニトマト10こ

①とじりがろスーの長と小さい2、  
コショウ、しょうしょう、マヨネーズ、大さじ1、  
ごま油、小さじ1

作り方

①ミニトマトをたて半分に切る。

②ボウルに★、ツナ缶(汁ぬき)を入れて  
ませ、ミニトマトを入れて全体がなじむ  
ようにあえる。





たて半分にきる。



マヨネーズを入れすぎた。



全体がないうように。

かん甘い



マヨネーズを入れすぎってしまった。  
でもおいしい。

# えこりん木村とまの森

8月4日(木)に行ってきました。



● 2021年11月25日に

1つぶりのたねをまいた。

水だけでここまで大きくなった。

● トマトの木の大ささ ●

せかい1のきろく

85.46m<sup>2</sup> (2013年)



● 1つぶりのたねから育て、  
2万こい上のトマトが  
とれる。

● 作ったトマトは、トマトジュース  
などにいれんする。



● たねをまいて252日目。

● くきの太さ6.7cm

● ひろがり9.4m

● みのご数全体が3555こ  
(なかいみ94こ)

● これまでにれたトマの数  
8510こ

(おもさやく800キロ)



しめたりやさしい  
ことは<sup>を</sup>言<sup>って</sup>あげると

よくそだつ!!!

# トマトのけんきょうをしてみよ

ぼくは、トマトが大好きです。  
とくにゼリーのようなぶぶんが  
好きでした。今回しらべてみて、  
ゼリーのようなぶぶんが一ばんすばく  
あじがこれこれがツカかりました。  
自分がつくったトマトのうりはおいし  
かったです。え、コリン村のとまどの森  
のトマトは、1つぶのたねから2万こを  
とれるとして、びっくりしました。  
これから大好きなおトマトをたべつづ  
けたいです。

# しろがた本のたのしみ名

へんせいわしりつ図書かんへ

●かんさつ名人になろう沿①

ミニトマト

●かんしゅうへんよこ山正

●はっこうしゃへんかぶしき会社ポプラ社

●ちびまる子ちゃんのをさいだいすき

えほんトマトのまき

●げんさくへんさくらももこ

●かんしゅうへんふじ田さとし

●はっこうしゃへんかぶしき会社土金のほし社

●まるごとトマト

●かんしゅうへん大竹みちしげ

●はっこうしゃへんかぶしき会社絵本じゅく出版

● やる気のなしい日もおいくできる!

YUUのラクマのやさいまるごとレシピ

● ちよしゃんYUU

● はっこうしゃんかぶしき会社ふそん社

● やさいたっぷりたいりょうしょうレシピ

304

● ちよしゃんさかしたちえ

● はっこうしゃんかぶしき会社しんせいの  
しんぱん社