

活動紹介

『子ども食堂で旬の1品』

おおだ子ども食堂にお手伝いとして参加していますが、今年から“おむすびの会として旬の1品を届けたい”と、みんなで考えました。

懐かしい味や郷土食も提案して、アスパラやあらめ、糸瓜などたくさんの食材や料理の案が出ました。食育を広めるサポーターとして子どもたちの健康に役立てることができればいいなと思います。



Vol.11 おむすび通信

なつかしい 母の味

子どもの頃のおやつと言えば、蒸かし芋や小麦粉に重曹を入れた蒸しパン、さつま芋の粉で作ったいもダンゴでした。

いもダンゴとは、さつま芋を乾燥させた後に粉にしてこね、手のひらで握った真っ黒なダンゴ。見た目はよくないのですが、あの頃は美味しかったです。20年くらい前に粉を見つけて作ってみましたが、昔ほど美味しいものではなかったかも。

ただ、なつかしい味。亡き母を思い出しました。

まき作り研修会

結婚を機に大田市へ来た会員もいるので、改めて郷土料理「まき」を学びました。

「だんごの粉(もち米100%)」と「まきの粉」の2種類を作りましたがだんごの粉は蒸しすぎたせいか形が崩れてしまいました。まきの粉はキレイに仕上がりました。でも美味しかったのはだんごの粉！やっぱりもち米100%はモチモチしていて美味しいですね！

「みんなの「まき」にまつわる思い出話が面白かった♪」「粉を練るのが思った以上に大変」などの感想をもらいました。

ギョウザみたいな形にする地域もあるとか！



サークルやサロン、学校の授業などで食に関する取り組みの際にはぜひお声がけください。一緒に作ったりお話をしたりしながら食育を広めます！

- ・まきや箱寿司などの郷土料理や日本食の大切さについて
- ・子どもにオススメのおやつ、高齢者の低栄養予防のコツなど健康的な食事
- ・包丁の持ち方や野菜の切り方、魚のさばき方 など

【申請先】

大田市社会福祉協議会 TEL(0854)82-0091

【問合せ先】

大田市役所健康増進課 TEL(0854)83-8151

＼食の事業にぜひ！／
申請はコチラ