

R6年フォローアップ研修 生涯骨太クッキング

フォローアップ研修は骨粗鬆症をテーマに研修を行い、骨粗鬆症予防によいレシピ集「生涯骨太クッキング」を作成しました。

多世代交流の場

地域食堂「まんまんちゃん」

仁万・天河内地区を中心に町内外との多世代の交流の場、また福祉に繋がる居場所作りとして2024年に立ち上げられた地域食堂です。

開催は毎月第3日曜日 11時～13時(8月と11月休み) 場所は法乗寺。子どもは無料、大人は500円。登録メンバー15名。毎回10数名で作業を行い、メニューは話し合いで出た意見も取り入れて決められ、飛び入りにも対応出来るように予約より多めに作られています。

利用されたみなさんは喜ばれ、スタッフさんも忙しい中頑張っています。



今は食の提供に力を入れており、スタッフ協力のもと、これから地域福祉の場として催しも考えて行く予定。また、寄付していただける食材や協力していただけるスタッフが増えると嬉しいそうです。

各地区で、地域の人々の居場所や交流の場づくりのための地域食堂が盛んになる中、食育に力を入れるおむすびの会の活動の大切さを感じました。

- ・夏野菜のカレー
- ・鶏のささみフライ
- ・野菜マリネ
- ・キウイ



R6年自主研修 学校給食センターの見学

自主研修は大田市学校給食センターの見学・研修・試食を行い、厳密な衛生管理のもと給食が作られていることを学びました。

R7年自主研修会

「R17月7日」ラッキー7の七夕の箱ずし

石見地方に江戸時代から伝わる伝統郷土料理・箱ずしを、手軽に牛乳パックで作りました。40名のおむすびの会員と講師は熊谷澄子さん、森脇岸江さん。場所は大田まちづくりセンター。

講師のお二人が手際よく、五合の木杵で箱ずしを実演、包丁さばき鮮やかに切り、見本を作ってくださいました。その後、各々牛乳パックでマイ箱ずしを作り、あっという間にでき上がり、おいしく会食。手軽にできるため、こども達にも広めて郷土料理の伝承をしていきましょう！！

講師の実演



牛乳パックで作ってみた



インタビュー

昨年、森脇岸江さんを含む、長久の会員さんが相愛保育園の園児と田植えをし、収穫したお米を使って、箱ずし作りをしました。