

# キ一賞 食育の取り組み募集!

## 昨 年 の 受 賞 者 紹 介

### 2009 カワラッキー賞

宇佐見直美さん  
「カワラッキーのマスコット製作」

高浜市こども食育マスコットキャラクターのかわら食人カワラッキーのマスコットをフェルトで作り、学校の栄養士さんが常に身に着けて、学校での食育に貢献されました。また、マスコットの型紙を提供し、カワラッキー普及のきっかけになりました。



### 2009 特別賞



カワラッキーラスク

のりのりフットワークの会さん  
「安心・安全な食の提供」

チャレンジの就労の場「カフェ&ベーカリーふるふる」で、安心安全な食の提供を目指し、国産小麦100%のパンで、カワラッキーラスクを考案し、その普及に協力されました。



カワラッキー弁当

近藤裕樹さん  
「カワラッキー弁当の考案ほか」

カワラッキーの弁当箱に、地元食材をふんだんに使った食育お子様弁当を考案し、カワラッキーと食の関連性をPRされました。



お豆腐作り

だいすきつす倶楽部さん  
「大豆を題材にした青空教室『ダイスキつす倶楽部』」

食を通じて「共育(きょういく)」をテーマに農家と協力して、子どもたちと大豆の種を蒔き、収穫した大豆で豆腐作りをされました。高浜市の食育ガイドラインの内容を取り入れながら、活動を進められています。

## カワラッキーの月かわりレシピ

こども食育マスコットキャラクターのかわら食人カワラッキーが、保育園で子どもたちが食べている給食やおやつづくりの一部をご紹介します。ご家庭でも簡単にできます。ぜひ、お子さんと一緒に作ってみてください。

### ◆わらび餅

材料(3人分)  
わらび餅粉45g、水約300cc、きな粉大さじ2、砂糖大さじ1、塩少々

### 作り方

- ①鍋にわらび餅粉と水を入れてよく混ぜる。
- ②①を火にかけ、しゃもじでかき混ぜながら、弱火で透明になるまで練る。
- ③②を水にとって冷やし、一口大に切る。
- ④きな粉と砂糖、塩を混ぜ、食べる直前に③にまぶす。

きな粉は大豆を炒って皮をむき、白などでひいたものだよ。黄色いきな粉のほか、青大豆で作った淡いきな粉(うぐいすきな粉)もあるよ。