

子

育

ち

育

て

子

支援情報

市役所こども育成グループから、子育て支援に関する情報を毎月1日号で、お知らせします。

問合せ先 市役所こども育成グループ
☎52-1111(内線362)

No.74



R.S.さんからのエピソードです。

食育
応援!!

高浜市食育協力隊

カワラッキーフレンズの 取り組み紹介

食育の啓発や実践活動に協力していただける団体や事業者を高浜市食育協力隊カワラッキーフレンズ(登録制)といいます。

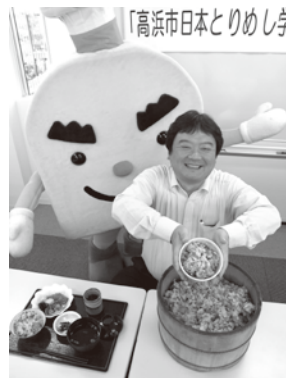
食育に取り組むカワラッキーフレンズの活動を紹介します。

今回紹介するのは、「高浜とりめし学会」です。

高浜市は養鶏業が盛んな地域で、卵を産まなくなった廃鶏(成鶏)を大切に食べる食文化があります。その代表的な料理が「とりめし」。硬い肉をおいしく食べる智慧がたくさんつまった伝統料理です。

地区によってレシピが違うという、歴史の感じられる料理で、市内21店舗で食べられます。

郷土料理「とりめし」を広めて、食で高浜を盛り上げます。



この記事の内容に関する問合せ先
高浜とりめし学会事務局(高浜市商工会内)
☎53-1827

市では、カワラッキーフレンズを募集しています。詳細はお問い合わせください。今後も、カワラッキーフレンズの取り組みを紹介していきます。

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の方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。

◆ピーマンのツナ和え

材料(2人分)

ピーマン2個、コーン20g、ツナ缶30g、マヨネーズ小さじ2

作り方

- ①ピーマンは種をとり、せん切りにする。
- ②鍋に湯を沸かし、ピーマンとコーンを茹で、ザルに広げて冷ます。
- ③ツナ缶の汁を切り、②と一緒にマヨネーズで和える。

ピーマンは茹でることで独特のにおいが少なくなるよ。縦に切ったり、横に切ったり、切り方を変えるだけでも風味や味の感じ方が変わるよ。

