

子育て支援情報

市役所こども育成グループから、子育て・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。

支援情報

問合せ先 園こども育成グループ
☎52-1111(内線362)

No.104



T.Mさんからのエピソードです。

2013カワラッキー賞表彰式が行われました

11月24日に行われた農業まつりで、カワラッキー賞の表彰が行われました。今年度新設の「フレンズ賞」では、授産所高浜安立、高浜とりめし学会、レストランOmiより、賞状とともにオリジナルの副賞が贈られました。

授産所高浜安立からの副賞は、ハンディキャップを持つ人たちが1枚1枚心をこめて焼いた「ぱりまる」と「カワラッキーラスク」のセットでした。



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)といたします。

今回は「レストランOmi」の活動を紹介します。

かわら美術館に併設のフランス料理レストランで、美術館の展示会に合わせて特別メニューを提供することもあるとか。2013カワラッキー賞では中学生部門に、フレンズ賞として、「考案した朝食をお店のモーニングとしていっしょに作る」副賞を贈りました。

自分も食べてみたいと思った作品を選び、12月15日には、受賞者の南中学校1年佐藤友紀さんと「ぺったんこオムライス、ポトフ」を作って、多くの方に食べてもらいました。

子どもたちに、おいしいものを色々な人と食べる経験を重ねて、人生を豊かにしてほしいと思います。

この記事の内容に関する問合せ先

レストランOmi ☎52-6566



市では、カワラッキーフレンズを募集しています。詳細は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作り方の一部を紹介しています。家庭でも簡単にできます。ぜひ、お子さんといっしょに作ってみてください。

白菜のクリームスープ

材料(3人分)

白菜120g、マカロニ15g、ベーコン9g、玉ねぎ90g、人参30g、しめじ30g、油少々、クリームシチュールウ15g、牛乳30cc

作り方

- ①白菜は食べやすい大きさに切り、ベーコンは5mm幅、玉ねぎはくし切り、人参は短冊切り、しめじはほぐす。
- ②マカロニは固めにゆでておく。
- ③熱した鍋に油をひき、ベーコンを炒め、①の野菜を全て入れる。
- ④水450ccを加え、沸騰したらマカロニ、牛乳、シチュールウを加えて煮込む。

白菜は、外の葉が緑色で葉の先までしっかりと巻いていて、重いものが多いよ。

