

子育て 子育て

市役所子ども育成グループから、子育て・子育て支援策に関する情報を毎月1日、お知らせします。

支援情報

問合せ先 岡子ども育成グループ
☎52-1111 (内線362)

No. 111

食育応援!! 高浜市食育協力隊 カワラッキーフレンズの 取組み紹介



食育の啓発や実践活動への協力団体や事業者を「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。今回紹介するのは「ひかりこども園」です。

6月27日、ひかりこども園のうめ組にアンパンマンの大きなパンが届きました。「ジャムおじさんが『あんこを入れ忘れてしまったから、みんなで食べて!』ってお昼寝中に届けてくれました。」という紙芝居の後、栄養士手作りの大きなアンパンマンの顔のパンが登場し、子どもたちは目をまん丸にしながら、美味しそうに食べていました。

子どもたちが元気100倍で楽しく園生活をおくれるよう願って、毎年このような活動を行っています。

この記事の内容に関する問合せ先 _____
認定こども園ひかり ひかりこども園
☎70-7720



高取小学校 岡 竜生くんからのエピソードです。

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、保育園の給食やおやつので作り方の一部を紹介します。ぜひ、家庭でもお子さんといっしょ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。
- ② ①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。
- ③ ②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。

わらび餅は、本来は山菜のワラビの根からとれるデンプン「わらび粉」で作るけど、希少で高価だから、さつまいものデンプンやくず粉を代わりに使うことが多いよ。

