



# 大切な人と食べたいな

## 子どもお菓子作り教室



とってもおいしそうに焼き上りました

バレンタインデーが間近にせまった2月4日(土)、

チョコレートを使ったお菓子「ガトーショコラ」作り



いい香りにつられて何度もオープンの前へ



良くなれるのを待つ間に手際よく道具の片付けも

を、多目的研修センター農産加工実習室で行いました。

講師は前回に引き続き、シニア食育コーディネーターの千石めぐみ先生(涌谷町)で、午前と午後の2回に分けて開催し、29人の児童が参加しました。

まずは板チョコレートを手で小さく割っていきます。今回のレシピでは1人3枚使うのですが、これが意外と大変だったようで、「手が疲ってきた」という声が、あちこちから聞こえてきます。頑張って割ったチョコ

レーをレンジで溶かし、小麦粉などを加えて生地ができたら、型に流し入れていきますが、ここで先生から、「ゆっくりしすぎると、チョコレートが少しづつ固くなるから気をつけてね」とアドバイス。みんな集中して作業に取り組み、キレイに型へ入れることができました。

次はいよいよオーブンへ。焼けてくると部屋中にチョコレートの甘くおいしそうな香りが漂ってきて、ケーキを取り出す際には「すごく美味しい」と思わず歓声が上がりました。

仕上げにココアパウダーを振り掛け、リボンで飾り付けをしたら完成です。お家人など大切な人たちときっと美味しく味わったことでしょうね。

本年度の子どもお菓子作り教室は、今回で最後となります。たくさんのご参加ありがとうございました。



リボン結びが意外と難しい！上手なお手本に



おいしくなるようしっかり混ぜて

来年度も開催を予定していますので、皆さんのご参加をお待ちしています。



濃厚なガトーショコラの完成

# 給食に『けの汁』登場

## 100年後にも受け継がれる郷土料理に

1月27日(金)、二ツ屋地区の家庭に伝わる郷土料理「けの汁」が、学校給食のメニューとして初めて提供されました。豊里小中学校6年2組を訪問し、その様子をのぞいてきました。



たくさんのおばあちゃんが作ってくれるよ

地元の味が登場したということで、「おばあちゃんが作ってくれるよ」「お正月に食べたことがある」と、二ツ屋地区の児童たちにとっては、なじみのある家庭料理ですが、初めて食べた児童たちからは、「豊里にこういった独特の料理があることを知らなかった」「地元の料理が味わえて良かった

た」という声とともに、「具だくさんでおいしかった。また食べたい」など、評判も上々のようでした。

今回給食で提供された「けの汁」は、二ツ屋婦人会に作り方を指導してもらったのですが、担任の佐藤豊子先生のご家族がその中の1人でもあったことから、「家庭の味ととてもよく似ていて、忠実に再現されていた。給食で出されるとまた別格に感じ、改めて郷土料理を見つめ直すきっかけとなった」と話していました。

食べ慣れている洋風な味付けと違い、肉も入っていない、みそとしょうゆベースの素材を生かした、シンプルな味付けが魅力の「けの汁」。代々受け継がれてきた食文化が、子どもたちにとっても身近なものとなり、大切に継承していく



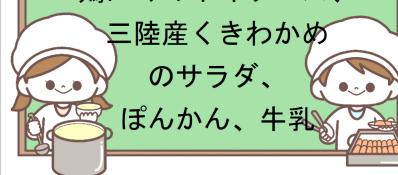
「おいしい」とおかわりする児童も

もらえばうれしいですね。



### -27日の献立-

ごはん、「けの汁」、鶏にくのネギソース、三陸産くきわかめのサラダ、ぽんかん、牛乳



豊里公民館では、「とよさとタウンカフェ」を定期的に開催しています。同年代の方々との出会いの場で思いを語り合ったり、アウトドアや料理など興味深いことに挑戦するなど、楽しく交流できる場となっています。

去年は、野球観戦やバームクーヘン作りを楽しんだりしてきました。

豊里町内在住の人や町内出身で概ね20~40代の人であれば、どなたでも参加可能です。お気軽にお問合せ下さい。

問い合わせ先：豊里公民館 76-2237



# とよさとタウンカフェ

若い世代で  
集まろう！！



## 3月の公民館行事

日 時	行 事 内 容	場 所
4日(土) 10時00分	おやこ健康クッキング	多目的研修センター
11日(土) 8時00分	平筒沼クリーンアップ作戦	YOUYOU館 駐車場