



わ
い
わ
い
こ
ど
も
食
堂
通
信

今年も誕生！！ クッキングマスター37名♪

第5回 子どもだけの料理教室 10/4(土)
愛知調理専門学校で開催

今年で5回目となった子どもだけの料理教室。包丁も火を使わないでつくるメニューは、韓国おにぎりチュモツパ、レンジで簡単ポーク野菜巻、オリジナルサラダ、毎年人気のみそ玉づくりと味噌汁です。小学3年から6年生37名の参加があり、丁寧な説明で、楽しく作って、おいしく食べました。また、食材で使うごまやみその話、朝ごはんを食べるとよいものを3色の色で学び、おいしいご飯の炊き方などプロの方から教えていただきました。全員に修了証が渡され、おみやげもいただきました。調理学校の先生方、アシスタントさんのサポートありがとうございました。愛知調理専門学校、丸小青果(株)(様)真誠、佐藤醸蔵(株)、ママのホンネ研究所様。料理教室へのご支援に心より感謝申し上げます。

本日のメニュー



料理教室に参加した杉浦のあさんの感想です

料理教室とても楽しかったです。一番おいしかったのはお肉です。家でも時々お料理をしています。来年は妹が3年生になるので、一緒に参加したいと思っています。来年作ってみたいメニューは揚げ物です。楽しみにしています。





今回もおいしい支援が届きました♪

チタカ・インターナショナル・フーズの
ケンタキーフライドチキンのご提供。



めいほくわいわい食堂に、ケンタキーフライドチキン金城店から食品ロスの削減のために、余ったフライドチキンを冷凍保存して毎月一回まとめて提供していたことになるしました。フライドチキンの提供に先立ってチキンのほぐし方などの講習を受けました。

フライドチキンのほぐした身には小骨が残りやすいので細心の注意が必要で、手寧にほぐしました。

カレーのトッピングにしてたんぱく質が確保できました。今回のメニュー、いつものカレーライスがちよっと豪華に変わりました。



敷島製パン(株)PASCO サポーターズクラブ様

毎月パンのご提供ありがとうございます。今月はサポーターズクラブ様からのご支援で、スナックパン150個と素敵なメッセージボードをいただきました。



「上飯田」		「あじま」		「あじま」		「上飯田」	
11月15日(日)	10時～11時	11月14日(土)	11時30分～	11月12日(水)	17時30分～	11月12日(水)	17時30分～
すまいるハートビル一階		楠地区会館二階		福祉センター一階		福祉センター一階	
北医療生協							
フードステーション							

食堂開催日程

