



パンズ部分
担当しました

応募書類の
絵を描きました



第10回ご当地！絶品うまいもん甲子園 決勝大会で健闘 埼玉県産にこだわった『アスメシ飯バーガー』で特別賞 日清フーズ賞



花咲徳栄高校 食育実践科 岡田彩瑛さん(町内在住・上の写真右)が調理を学ぶ3人組として、11月27日に二子玉川ライズを会場に開催された「うまいもん甲子園」の決勝大会に出場しました。

全国から95校330チームが応募し、決勝大会へは15チームが選出。その中、初応募で見事、特別賞の日清フーズ賞を受賞しました。



岡田彩瑛さん

多くの方に支えていただき、貴重な経験をする事ができました。この経験を私の成長の糧にしていきます。



チャレンジキッチンの様子

アスメシって？

アスリートメシのことで、低脂肪、高たんぱく質により競技力の向上に有効と考えられている食事です。

知ってる？

身近に見かけるこのマーク



AKB48 チーム8
埼玉県代表 高橋彩音

このマークは、障がいのある方を支える「あいサポートのマーク」です。

「あい」には、「愛情」の「愛」と、英語で「わたし」を表す「I」の二つの意味が込められています。「サポート」は、助ける、支えるということです。

「あいサポート」のマークは、英語で「支える人」を表す「SUPPORTER」の「S」と、「心」を表す2つのハートを形にしています。だいたい色は、温かい気持ちを表します。

興味がある方は、P.14の町の募集の「あいサポーター研修参加者募集」をご覧ください。

今日のメニューは
なあに？

みんな大好き おやつタイム！



今回はみどりの丘こども園で大人気の「ポン・デ・ケイジョ」を紹介します。ブラジル生まれのパンで、ポルトガル語で「チーズのパン」という意味です。

モチモチしていてほんのり甘く、しっかりと噛んで食べるおやつなので、この時期にぴったりのおやつです。ぜひ、ご家庭でも作ってみてください。



【材料】(直径4センチ 14個分)

- ・白玉粉…………… 160g
- ・ホットケーキミックス… 35g
- ・じゃがいも…………… 120g
- ・粉チーズ…………… 15g
- ・油…………… 50g
- ・砂糖…………… 25g
- ・塩…………… 2g
- ・牛乳…………… 140g

【作り方】

- ① 白玉粉、ホットケーキミックス、砂糖、塩、粉チーズを混ぜる
- ② じゃがいもは皮を剥いて茹でるかレンジで柔らかくし、つぶしておく
- ③ 牛乳、油、②の順に①に加えてその都度よく混ぜ、ひとまとめにして10分程置いておく
- ④ ③を手で丸めて170℃に予熱したオーブンで15分焼く

「モチモチして美味しい♡」と進んで食べてくれます。噛み噛みメニューです♪