

夏季休暇の食事の提供

7月23日から8月29日までの10日間、ひとり親家庭の児童への食事の提供をさせて頂きました。欠食、孤食などの悩みを持つ子供たちに穫れ立ての畠の野菜を使ったカレーライスや完熟トマトを煮込んだハヤシライス、新鮮なナスやピーマンがふんだんに入った酢豚、トウモロコシ、ルッコラ、トマトの入った食感や香りの良いピザやご飯をつくり、共食を楽しむ機会を提供させて頂きました。子供たちは毎回完食できました。食事のマナーも板についてきたようでした。調理体験では身近な家庭料理に挑戦して頂きました。

・夏野菜のカレーラス ・畠のきゅうり、シソ、卵や海老の手巻き寿司体験 ・チラシ寿司体験



マヨネーズづくり体験



完熟トマトのハヤシライス



畠のかぼちゃコロッケづくり体験



自家製マヨネーズの温野菜、畠のニラ餃子



海鮮丼



チラシ寿司



畠のトマトを使ったミートソースづくり体験



トマトピザとトマトご飯



かぼちゃのコロッケ

