

クロックドムッシュ 1人あたり376キロカロリー

(4人分)

サンドイッチパン	8枚	卵	1個
スライスチーズ	4枚	砂糖	大さじ1
ハム	4枚	バター	40g
牛乳	1カップ		



<作り方>

- ① サンドイッチパンに、チーズとハムをはさみ、2,4等分に切る。
- ② ボールに砂糖、卵を入れ混ぜ、更に牛乳を加えて混ぜる。
- ③ ①を②に浸し、フライパンにバターをとかした中にパンを入れ蓋をして弱火で両面を焼く。
※付け合わせとして、プチトマトやレタス等の野菜を添えるとバランスも良い。



<試食の感想>

- ◆ チーズの他にシーチキンを入れても良いと思う。
- ◆ パンを卵液につける時間がないときは、バターを溶かした。
- ◆ フライパンで押さえるように焼くと手軽にできる。
意外と簡単だった。



さつまいもごはん 1人あたり381キロカロリー

(4人分)

さつまいも 中1/2本	A	水 2カップ
水 2カップ		酒 大さじ2
生姜 20g		醤油 小さじ1
三つ葉・黒ごま 適量		油 小さじ2
		塩 小さじ1



<作り方>

- ① さつまいもは皮を剥き1cmの角切り、生姜は千切りにしてそれぞれ水にさらす。
- ② 炊飯器に米とAを入れ、上に①をのせて炊く。
- ③ 炊きあがったら器に盛り、好みで三つ葉、黒ごまを散らす。
※生姜はお好みで入れて下さい。
※油、醤油を入れなくても炊けます。



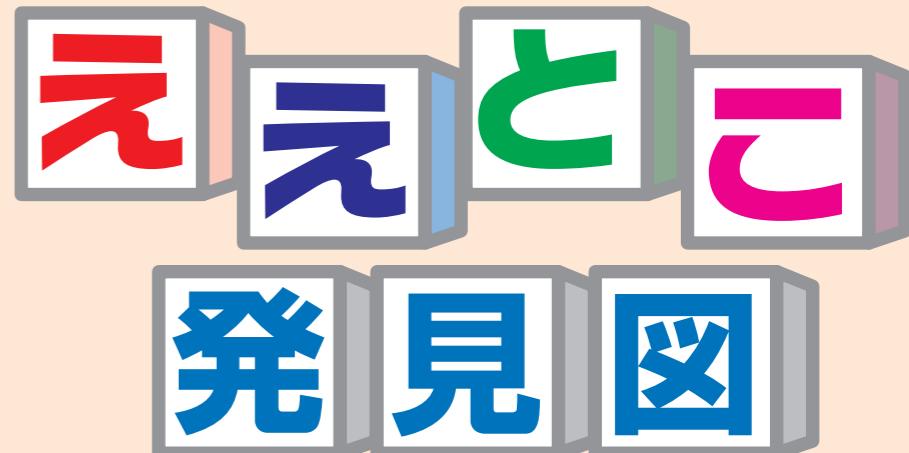
<試食の感想>

- ご飯に他の野菜も入れて具だくさんしたい。
黒ごまを、すりゴマにすると吸収がいいかもしれない。

地産地消という言葉をご存じですか？

地元でとれた旬の物をそこに住む人達で消費しようという意味です。食べるなら地元の安全な食材を取り入れて安心して子ども達に食べさせてあげたいですね。時には親子と一緒に収穫したりするとどんな風に実っているかがわかり、食べる事への意欲につながると思います。それが、子ども達が自分の目や舌で体によい食事を選ぶ力・自分で作る力へつながっていくのではないかでしょうか。地元で採れる旬の食材を使って手軽に作れるみそ汁をメニューにプラスしてみました。「野菜が苦手な子もみそ汁でなら食べられる」というお母さんの声が多く寄せられています。忙しい朝でもひと椀でたっぷり野菜がとれるみそ汁はとても便利ですばらしい一品です。子ども達にも、今の旬の野菜は何かを教えてあげられますね。東ブロック内ではお米、レタス、白ネギ、枝豆、大根、柿、ほうれん草、夏秋なす、大根等収穫されています。食卓の中に地元で採れる旬の食材を取り入れてみてはどうでしょうか？

東ブロック



未来へ羽ばたく子ども達の笑顔のために

これからも私達おやこクラブは、家族や地域の方々と一緒に子どもの心と体を育てる食の大切さについて考えて行きたいと思います。



☆集まったレシピは総数60品で6品に以下の賞を頂きました。

竜之口地区	卵焼きロール	食欲そそるで賞
旭操地区	カレー味のポークピーンズ	カレーの中のお豆さんおいしそうで賞
高島地区	シャケ飯	シャケ飯持ってピクニックに行きま賞
宇野地区	クロックドムッシュ	パンの中ハムとチーズがながよくはいってるで賞
三勲地区	大豆入りコンソメスープ	なんでも楽しく入れま賞
操南地区	さつまいもごはん	なつかしい味のおいもさんで賞

編集作成

平成15年度東ブロックおやこクラブ 岡山市保健所・東保健センター
協力団体
東地域愛育委員会 栄養改善協議会
東地域健康市民おかやま21推進会



「ええとこ発見図」は、自分たちの住んでいる「地域の良さ」を再発見しようという視点で作成したものです。作成過程で、普段見過ごしていた大切な資源を再確認しあい、話し合いを重ねてつくりあげました。いろいろな人と知り合い、お互いを認めあうことで、この地域に住む人の「ええとこ」も再発見しました。そして、今まで以上に愛着が深まりました。この「ええとこ発見図」を利用して、ますます地域の絆が深まっていくことを願っています。

—作成者一同—

