

こども食堂「タやけ食堂」では、コロナ対策としてお弁当の配布を行っていましたが、5月より感染対策を取りながらみんなでいっしょに食事をするようになりました。いろんな世代の人と楽しく食事の時間を過ごすことで、子どもたちの心は豊かに育っていきます。お気軽に足を運んでみませんか。

【古池食堂】古池本町 5-19 あいおいタやけ食堂

5月11日(木)・25日(木)・6月8日(木)・22日(木)

*食事開始 17時30分

【旭食堂】旭4丁目 キッチンにここ

5月27日(土)・6月24日(土)

*12時~13時



こども食堂はボランティアで成り立っています。食材等のご協力がいただければありがとうございます。また、お手伝い下さる方も募集中です。子どもたちの笑顔をいっしょに探しましょう。

こども無料(3歳以上中学生以下)
高校生以上 300円

問い合わせ
090-2284-4812 (平井)

イベント紹介

〇ふるさと交流館 農業体験 (要予約)

〇第17回どろんこフェスティバル



暑い夏の一日を
泥んこになって
楽しみませんか!



日時:7月16日(日) 雨天予備日 17日(月)

7時半受付 8時開会

場所:若狭野小学校西隣の田んぼ

申込方法:6月に入ってから市民体育館で
申し込み用紙を配布予定

問い合わせは☎28-0756(野勢)まで

主催:スポーツクラブわかさの

1年を通していろいろな体験ができます。

(どなたでも申し込みます)



・たけのご掘り

日時:今年度は終了。

2024年度は4月最終の土日予定

・じゃがいも掘り

日時:6月3日(土) 雨天予備日 4日(日)

受付9時半~ 開始10時

料金:800円/1区画(5株程度) 定員:30組

・さつまいも掘り

日時:9月23日(土) 雨天予備日 24日(日)

料金等:お問い合わせください

-お問い合わせ先:ふるさと交流館-
(☎0791-29-1010)

※道具等は用意してあります。服装・手袋は各自でご用意ください。

じゃがいもとにんじんのおやき



【材料2人分】じゃがいも中1個 にんじん 1/2本
玉ねぎ 1/4個 ベーコン 2枚 パセリ適宜
片栗粉大1・1/2 塩、こしょう少々 サラダ油大2

【作り方】

1. ジャがいも、にんじんは皮付きのまま千切りに、玉ねぎは皮をむいて千切りにする。ベーコンは短冊切りにする。
2. ボールに1. と塩、こしょう、片栗粉を入れてよく混ぜる。
3. フライパンを温めサラダ油をひき、2. を円形に形を整えながら並べ、焼き目がつくまで焼く。
4. 裏返してしっかり焼く。
5. 器に盛り、好みでパセリを添える。

親子で初夏味クッキング

グリーンピースと豆腐のあんかけ



【材料2人分】グリーンピース(むき身)50g
絹こし豆腐 1/2丁 カニ風味カマボコ 70g
(調味料)出汁 150cc 酒大1 醤油小1 みりん小1
片栗粉小1 塩適量

【作り方】

1. グリーンピースは塩ゆでし、豆腐は食べやすい大きさに切り、カニカマはほぐしておく。
2. 調味料を煮立て、豆腐を入れて少し煮てから器に盛る。
3. グリーンピースとカニカマを2. の調味料に入れて煮る。
4. 水溶き片栗粉を3. に入れてとろみをつけ、豆腐にかけて出来上がり。