こども食堂 アロハにいざ / By ohana

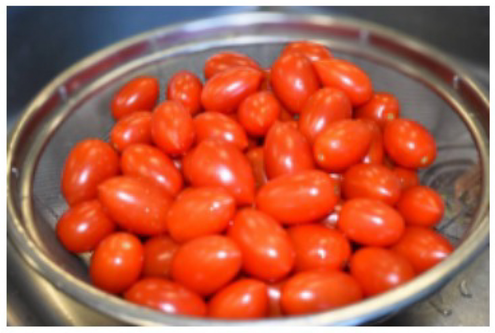
開催レポート_2021.11.28

11/28は調理ボランティアの伊勢さんにレシピを考案いただいた「ドゥーラごはん」でした！

認定産後ドゥーラとして活躍している伊勢さん、調理師で、にいざ食育推進リーダーです

今回は煮イワシのパック寄贈頂いた関係もあり、「お魚を中心に、季節のお野菜などから元気をもらおう！」という和食メニューになりました。

公民館の予約が取れずあそびはないから、ちびっ子たちのお楽しみでポップコーンもやろう！とボランティアさんたちと準備しました。



煮イワシはそのままより油分がほしいね～ということで、アマニ油を使いました。

アマニ油についてはコチラから！

包丁で切ると荷崩れもしましたので、片栗粉を入れてすこーしトロみも付けました。

この煮イワシは製造元で一度煮込んである商品なので、骨ごと丸っと、パクっと食べられます！

カルシウムもりもりです！

副菜には柔らかく茹でたブロッコリー、シチリアンルージュ（ミニトマト）、大根と人参の煮ものに卵焼き、そして、伊勢さんお手製の赤かぶのお漬物と盛りだくさんでした。

卵焼きは全部で20本！すべて手作りの甘～い卵焼きです。

卵は40個使いました。中には双子の卵ちゃんもいましたよ。

お弁当の中に味の変化があると、ごはんも進みますよね！

今月も一般社団法人ひとのわ協会さんにご支援いただきまして、クーラーボックスを新調しました！

冷蔵品、冷凍品のご寄贈のある中で、オハナは拠点がまだないので、苦戦していました。

ですが、このクーラーボックス、折りたためて保冷力もバッチリ！

プチパントリーの際には大活躍することでしょう。

今回の卵たちも、安全に運ぶことができました。

今回から高校生のＩさんも調理ボランティアに加わり、新メンバーを迎えてほんわかと調理を進めていました。

ところが…段々とお弁当が仕上がってきたところで緊急事態が発生！

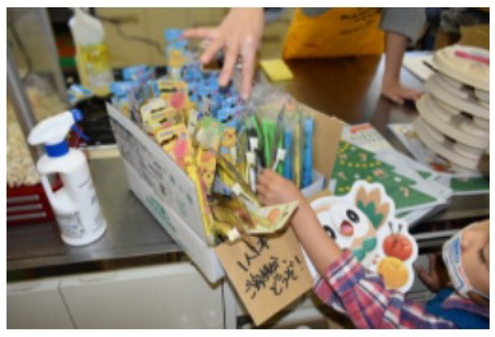
なんと、お米が炊けてない！！！

今回のお米の炊飯担当は佐野さんで、お米の容量を思いっきり間違えていましたが、それだけでなく炊飯器のトラブルもありました。

ほんわかトークしていた伊勢さん、シェフのＳさんがすぐにお米の状態を調べ、女子大生ボランティアのＹさんはお鍋で炊きなおしてくれました。

伊勢さん、Ｓさんが再度炊飯をしてくれて、なんとか、お米付きのお弁当101食が完成…

来月に向けて炊飯器の状態確認と、炊飯の手順の見直しをします。



ご飯が炊けてないぞー！と対応に追われる中で、お弁当の受取時間が来ました。

高校生ボランティアのＩさんにはポップコーンをつくってもらい、Ｙさんのお鍋で炊けたお米を急いで盛り付けます。

その後、ギリギリで2升の炊飯器が炊き上がり、間一髪…すべてが間に合いました。

調理ボランティアのみなさん、ありがとうございました。

受付対応を一人でやってくれたＡさん、ありがとうございました！

●寄贈など

煮イワシ、大根・・・埼玉県子ども食堂ネットワーク経由にて

にんじん・・・所沢の農家Ｆさん、搬入にＫさん、ありがとうございました。

赤かぶ・・・伊勢さんのお手製

他の食材は、ＮＰＯ法人全国こども食堂支援センター・むすびえ様の助成金で購入しました。

●お土産など

ポケモンのクリスマスツリーキット・・・株式会社ポケモン様

美酢・・・埼玉県子ども食堂ネットワークを経由して

じゃがいも・・・中村オートパーツ様より

こども麦茶、歯ブラシ・・・むすびえ様の助成金利用

エコイート様の紹介チラシ・・・高校生ボランティアＩさんが作成しました。

来月は12/26、年内最後のこども食堂です。

クリスマス風のお弁当メニューを予定しています。お楽しみに！

← 前の投稿　　次の投稿 →

Copyright © 2022 特定非営利活動法人オハナプロジェクト　　Powered by