柳田

井澤

発行:長根っ子サポートステーション

ねこ SAPO コーディネーター

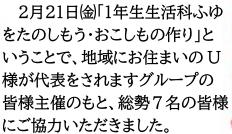


ねこ SAPO 通信

「ねこ SAPO 通信」 QR ⊐− ド







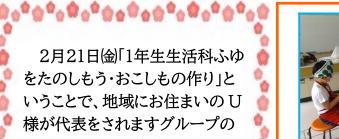
グループの皆様には、毎年お越 しいただいております。メンバー の中には、本校卒業生の保護者 様が多くいらっしゃいます。

「おこしもの」とは、愛知県で桃 の節句に供えられる和菓子の一 種。所説ありますが、木型から起 こすから「おこしもの」「おこしも ん」、木型に押し付けるから「おし もん」とよばれているそうです。

愛知県ならでは伝統の食べ物 を、地域の子どもたちに伝承して 下さり、心より感謝申し上げます。 朝から夕方までと、ほぼ1日の活 動にもかかわらず、終始笑顔で作 業しておられたのがとても印象的 でした。毎年、この活動があるか ら頑張れる。子どもたちから元気 をもらえる。などのお声をいただ きました。子どもたちも大喜びで した。

6°00000 9 2 2 9 00000

(ねこSAPO)

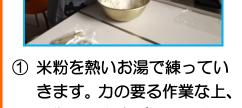






⑤型に②の色粉の球、その上 に②の米粉を置き型の隅々ま で詰めるようにぎゅうぎゅう と押し込みます。







② 練った米粉を一つ分の分量 に量ってラップに取り分け ます。3色の色粉を小さな 玉状にします。



③ 自分の好きなおこしものの 型を選び席に着きます。







いよいよ蒸し器に入 れて完成です。オリジナ ルのおこしものが出来 上がりました。味もひと しおだったことでしょ う。



