

# 保健センターだより

問い合わせ先 保健福祉課健康推進係 (32)2554

## 『御代田町食生活改善推進協議会』に入いませんか？

### 食生活改善推進協議会

普段は「食改」と呼ばれています。食を通じた健康づくりのボランティアとして全国各地で活動しています。



#### 【活動内容】

食生活をはじめ運動、休養などの健康づくりについて、正しい知識と技術を学び、より良い健康生活を実践し、地域で健康づくりを推進しているのが「食改さん」です。

#### 「私たちの健康は私たちの手で」

をスローガンに食生活改善に取り組んでいます。

#### 【町食改の活動例】

- ・月に1回の定例会での調理実習
- ・視察研修
- ・地域での健康食事会
- ・地域食材を使った料理講習会
- ・各地区のサロンなどでのお手伝い

#### 定例会で作ったメニュー



☆ドライカレー



☆手作り豆腐



☆小籠包

一緒に楽しく学び、活動しませんか!!  
興味のある方は事務局までご連絡ください。

問い合わせ先(事務局)  
保健福祉課健康推進係 (32) 2554

# Kids generation

\*\*\*\*\*

## 新規採用職員紹介



堀田 剛志  
(税務課)

誰にとっても住みやすいと感じられる御代田町を目指して仕事に励みます。



油井 悦子  
(保健福祉課)

町民の皆さまに信頼される職員となり、町の発展のために尽力してまいります。



長澤 麻理子  
(町民課)

今までの経験を活かし、信頼される職員になるよう努めてまいります。



赤倉 満里奈  
(総務課)

皆さまのお役に立てるよう、学び続けることを忘れず日々精進してまいります。



小林 昭寛  
(やまゆり保育園)

園児が毎日楽しく過ごせるように遊びの環境の充実と対話を大切にしていきたいです。

問い合わせ先 総務課庶務係 (32) 3111

# Chef's給食

9月11日(水)



### イタリア料理メニュー

- パン
- 鶏のローマ風煮込み
- チポッラータ
- マCHEDONIA
- 牛乳

### 学校給食 レシピ紹介 Vol.30

## チポッラータ (イタリア風玉ねぎのスープ)



昨年につづき、9月11日、町内三校でChef's給食を実施しました。Chef's給食は、本物の味に触れ、地元食材や御代田町の素晴らしさを知ってもらう取り組みです。

今回は塩野にあるホテル「THE HIRAMATSU 軽井沢 御代田」の前田シェフにレシピを考えていただきました。

今回は御代田産の玉ねぎやパプリカを使った本格イタリアンを堪能する献立で、子どもたちにとって貴重な食経験になったのではないのでしょうか。

今回は、前田シェフのレシピの中から、チポッラータ(イタリア風玉ねぎのスープ)をご紹介します。

#### 材料 (4人分)

- |               |             |
|---------------|-------------|
| ベーコン……………12g  | 粉チーズ… 小さじ2  |
| 玉ねぎ……………160g  | こしょう……………少々 |
| 食塩……………小さじ1/3 | パセリ……………少々  |
| 鶏がらだし……………40g | 水……………540cc |
| 卵……………60g     |             |

#### 作り方

- ① 玉ねぎは薄くスライスする。パセリはみじん切りにする。卵は溶いておく。
- ② ベーコンは脂が出るまで炒める。そこへ玉ねぎを入れ、あめ色になるまで炒める。
- ③ 水、鶏がらだしを加え、沸騰してきたところに溶いた卵をやさしく入れる。
- ④ 粉チーズ、こしょうを加え、最後にパセリを散らす。

問い合わせ先 共同調理場 (41) 0237