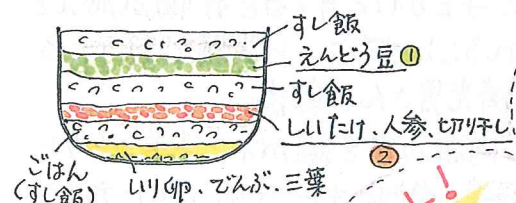


食育

お子様やお孫さんと一緒に作って！！

デコレーションずし

例えば ケーキ用の丸い型や、手作りお豆腐を作る容器、または、ガラスやホーロー、ステンレス容器 何でもOK！ずし飯、好きな具、ずし飯、好きな具…と、どんどん重ねて容器の上まできたら、ギュッと押し、あとは型から出して、食べやすく切り分けて召し上がれ！！ ケーキみたいにきれい！！



- ① … 塩ゆでしたもの
- ② … 甘辛味に汁気がなくなるまで炒め煮にする。

ポイント！
具の色あいに
赤・黄・緑は
欠かせない！！

● 具は何でも好きなものを交互に重ねていいですが、汁気の多いものは避けたほうがいいですよ。味のバランスと、彩りには要注意！「見た目をきれいに！！」はポイントです。

なんでもハガキコーナー

いつもたけさんのおハガキありがとうございます。紙面の都合上、少数の方の掲載のみで申し訳ございません。

● 現在は県外にお住まいのペンネーム安芸太郎さんのおハガキから。「鹿児島在住時代から無洗米にはお世話になっています。5年前、脳卒中で倒れ、左半身麻痺、71歳の現在、96歳の母と生活を共に送っている状態です…(中略)…米を研ぐ作業は左手が不自由な私には重労働なのですがBG米は環境に良いばかりでなく私たち身体が不自由な者や、老人には有難い存在です…(後略)(身体の不自由な方々にもBG米がお役に立てて本当に嬉しいです。3食ご自分で準備されるのは、とても大変でしょうけど、どうぞ頑張ってくださいね。ハルパーさんの時間ももっと増えるといいですね。)

● お孫さん家族が毎週遊びに来て、一緒にごはんを食べるとおっしゃる上野さんからのハガキです。「…(前略)…毎月お米だけは本当にたくさん食べます。少々金額が高くておいしいお米が一番です…」
「ごはんは最高!! 日本人はやっぱりごはん! ですよ。」



最後にひっくり返してでき上がり。
切り分けます。

● 最後にギュッと押すときに
ステンレスのおとしぶたを使うとうまくなります。
おとしぶたは容器の中にすっぽり入るものに限りです。

食べものの思い出

大人になってから、子供の頃のいろいろなでき事を振り返ると「子供の頃に初めて食べた○○」とか「お母さんの作った○○がおいしかった〜!」とか、結構「食」に関する思い出はよく覚えていたり、楽しかったことが多いのではないのでしょうか？
お子様と一緒にステキな思い出づくり! をどうぞ。

おにぎり通信 あとがき

皆様にお知らせです!

おにぎり通信の担当が
今月号より 折田から 川水へ
バトンタッチ!!

創刊号から25号まで
担当しました折田です。
皆様お世話になりました。
ありがとうございました。



これからも
どうぞ
お楽しみに!

今月号から
引き継ぎました
川水です。
これからもどうぞ
よろしくお願いいたします。
(担当 川水)



おにぎり通信

NO. 26



お客様に
安全・安心
おいしいお米を
お届けします!

清々しい新緑の季節、
皆様いかがお過ごしでしょうか。
突然ですが、「食」という字は
「人に良い」と書きます。いつか、何
かの本で知り、なるほどと感心
したことを、最近思い出しました。
食べ物には私たちの生命の源、
食に関する様々な知識と知恵で
健康な心と身体を合わせもち、
毎日を楽しく暮らそうと最高ですね。
これまでも、「おにぎり通信」
では「健康」「環境」を柱に、
食の楽しさ、大切さ
をお伝えして参
りました。
これからも、「食」の
字のとおり、「人に良いこと」を
楽しい紙面でたくさん掲載
できるよう、努めていきたいと
考えております。

鹿児島パルライス一同



「肌力」で「肌
力」を取る
安全なBG米
精米製法で
生まれ、安心の
無洗米です!

美味しいお米を追求します!

鹿児島パルライス株式会社
〒891-0122 鹿児島市南栄3丁目17-1
(TEL) 099-268-1234 (FAX) 099-268-1238

2007
5月

(皐月)

さつき

「皐」には「神さまに捧げる稲」
の意味があるといわれます。
そもそも「皐月」の由来は「田
植えをする月」「早苗月」や「早月」
からという説が有力で、稲作
との深いつながりが感じられます。

5月5日は男の子の成長を祝う「端午の節句」

昭和23年(1948年)に祝日として
指定された「子どもの日」は、
既に五節句のひとつとして、江戸
時代に定められていました。
しかし、もともとは、昔中国で「よもぎ」や「しょうぶ」
を使って健康を願う行事として行われていたのが、
日本に伝わり、「たこあげ」などの行事と交り
合っ、鯉のぼりを立て、しょうぶ湯に入り、男の子
の節句へと変わったのだそうです。

