

石挽き蕎麦庵



いつも美味しい手打ちうどんを提供して下さっている内田さんご夫婦。37歳から自己流で始めたというお店は今年1月で30周年を迎えた。

ご主人は「自分で子ども食堂をやろうかなと考えたこともあったけれど、難しかった。商工会の人と話をする中で山口さんを紹介してもらい、なないろ食堂との縁が出来ました。うどんなら無理なく長く寄付を続けられると思ってね。少しごらう周りの人の為に、社会に還元していくくちゃな。」とお話し下さいました。定休日に調理ボランティアに来て下さったこともあるくらい、子ども食堂のことを気にかけてくれるとっても優しい内田さん。ご夫婦で行かれる旅行の話はおすすめの旅行先を教えてもらったり、大変盛り上りました(^-^)

なないろ食堂では煮込みうどんやカレーうどん、豆乳うどん、焼うどんなど様々な形でみなさんにお出ししています。また、妻沼にある庵さんでは北海道産のそば粉を石臼で挽いた手打ち蕎麦をご賞味頂けますので、香り高いお蕎麦を味わいにぜひお店へ行ってみて下さいね。

石挽き蕎麦庵
一いおりー
住所: 熊谷市市ノ坪27-5
TEL: 048-589-0225



てらこや なないろ

- こども達やボランティアの先生にきましたてらこやってどんなところ?
- いろんな学校の子と仲良くしたり、勉強や遊びをするところ
- べんきょうするところ。ちがう学校の子とふれあって仲良くできるところ
- 小学生から社会人の人まで幅広い年代の人と触れ合えるところ
- べんきょうもできて遊べるところ
- 勉強がて、友達とも話せるところ
- 学校の勉強では学べないことを学ぶ場所
- 小1から中学生まで学年を超えて交流できるところ
- もう一つの楽しい居場所 などなど



みんなで誰にとっても居心地のいい場所にしようね

JAくまがや×熊谷なないろ食堂

農業体験



埼玉県北部の6JAと全農埼玉県本部の共同企画の農業体験にJA熊谷様のご協力を頂き、3/12(日)晴天の下、じゃがいもの植え付けを体験させて頂きました。熊谷市奈良にある広い畑で長靴と軍手を身につけ、シャベルをお借りし、準備万端な子どもたちは職員の方々に植え付けのサポートをもらいながら親子で土いじりを楽しみました。夢中な顔、得意げな顔、嬉しそうな顔、色々な表情が畑の中に溢れました。幾つも植えるうちに姿が様になり、自然のなかで食の根本に関わらせてもらい大変貴重な経験になりました。自分たちが生きていくうえで欠かせない食物を自分たちの手で作り上げる農業。6月頃に収穫するじゃがいもを食べた時、僕が私が作ったおいも美味しい!そんな言葉が聞けたら、子どもたちに農とうものが根付くのかなと思います。総勢63名で植えた種芋の成長がとても楽しめます。



【なないろ食堂でも作りました♪】

**かぼちしの
作ってみよう!
おすすめメニュー**

材料

・バナナ	2本
・ホットケーキミックス	200g
・マーガリン	80g
・卵	2個
・砂糖	80g

【バナナのパウンドケーキ】パウンド型2本分

- ①大きめのボウルにバナナを入れ潰します。
- ②次にマーガリン、卵、砂糖を加えよく混ぜます。
- ③最後にホットケーキミックスを入れ混ぜたら、クッキングシートをしいた型に流し入れ180℃のオーブンで30分焼きます。
- ④竹串を刺し生地がつかなかったら完成!

★完熟バナナを使うと潰しやすいのでおすすめです。またバナナによって甘さが異なるので砂糖はお好みで調節してください。

子育て情報

【のむさち (小児救急認定ナース) ~Instagram~】

新米ママパパが知って役立つ育児情報をInstagramにて掲載しています。病院に連れて行くタイミングや、おうちでできるケア、子供の病気についてなど、あなたの力になってくれます!また、のむさちさんが代表理事を務める、一般社団法人つながるひろがる子どもの救急のホームページでは動画でもお役立ち情報を発信しています。詳しくは、tsunahiro.jpで検索!

Instagram

