

「みんなに温かい食卓を」 ふあみりあでふれあい食堂



「血食をなくそう！」
「みんなにあたたかい食卓を！」をキャッチフレーズに活動している「ふあみりあ」が先月22日、当の配布を行った。

ひかり親世帯などを中心に抽選により80食を用意。この日は、社会貢献活動の一環として、店舗周辺地域の子ども食堂へ食材の寄贈を行っている株式会社ダイナムの経営企画部さんと佐藤幸治見附店店長も訪れ、同食堂の佐野加世子代表に目録を手渡した。写真上。

寄贈した食材は、三陸・常磐地域で水揚げ(加工)された、しらすコロッケ100食。
同社は、東日本大震災

の発生後、寄付活動や被災地復興に向けた官民連携プロジェクト「魅力発見!三陸・常磐ものネットワーク」に加盟し、社員食堂や全国の子ども食堂へ同地域の食材を提供するなど支援している。

佐野代表は「栄養のあるしらすを子どもたちが食べやすいコロッケにした食材を頂きありがとうございます」と感謝した。

この日、高校生以下無料、大人一人300円で提供したメニューは、しらすコロッケの他、カレー

ライスやサラダとともにフードバンクみつけや地元の農家等が寄付したせんべい、柿、おもちや、エクレアなどで親子連れが受け取っていた。



米糠石鹸でお肌ツルツル 新米を美味しく炊く方法

LIFE STYLE
講座は「衣・食・住・体・心」をテーマに、個性豊かな講師による講座。

150年続く栃尾のお米屋さん「米与米穀店」5代目の平井優さん。
米糠で作る石鹸は、米糠から出る油分でお肌はツルツル!、天然由来の成分のみで作るの。

弱い方やお子様にも安心。炊飯器で美味しいお米を炊くコツも伝授する。炊き立ての「栃尾棚田産」新米塩おにぎりが付く。定員15名(先着順)で参

等)。申込み・問合せは中央公民館(☎62-11058)へ。託児を希望する場合は参加申込時に要予約。対象は6カ月児