



あつまれ！ちゃぐぽん魅力発信室

やっほー！ちゃぐぽんだぽん★最近すごく寒くなってきたぽん...

朝お布団から出るのがつらくなる季節だけど、あったかい飲み物やストレッチで体も気分もぽかぽかになるぽん♡無理しすぎず、みんなでこの冬を一緒に乗り切るぽん！

今回は、10月25、26日に北海道で行われた第16回全日本ホルスタイン共進会で活躍した県立盛岡農業高等学校の藤田梨愛さんを紹介するぽん！

この共進会は、全国39都道府県の予選を勝ち抜いた380頭が月齢や品種など20部門に分かれて出場しているんだぽん！

共進会には協賛行事の「リードマンコンテスト」があって、高校3年生の部で藤田梨愛さんがセカンドベストリードマンを受賞したぽん★これは全国第2位の成績なんだぽん！すごいぽん♪

藤田さんは学業の傍ら、他の部門で入賞した市内酪農家の鈴木稔さんの農場へ日々、練習に通い、その努力が実ったんだぽん！これからも応援していくぽん！



▲盛岡農業高等学校3年の藤田さん

【他の出場者の入賞成績をお知らせするぽん】

県立盛岡農業高等学校が第2部で1等賞4席、鈴木さんが第10部で1等賞5席、第16部で優等賞5席にン入賞したぽん★



★問い合わせ たきざわ魅力発信室 ☎ 656-6562

おいしいレシピ

【もちりスイーツポテト】



【材料（4人分）】

サツマイモ 200g、砂糖 大さじ3、豆乳 90~100cc（様子を見て調整する）、米粉 大さじ4弱

【作り方】

- ①サツマイモは皮をむき、適当な大きさに切って蒸す。
- ②サツマイモが熱いうちにつぶし、砂糖、豆乳、米粉を加えてよく混ぜる。

今月はなでしこ保育園からの紹介！

なでしこ保育園は0歳児から5歳児までの園児が在籍しています。滝沢中央小学校の近くにあり、学童保育施設も併設されています。園舎前の畑では、子どもたちが野菜の苗植えや収穫をし、クッキングや給食の材料として使用しています。

また、年中児が園で採れた大豆を使い親子でみそ作りを行い、翌年度にはその味噌で親子クッキングを行います。



- ③人数分に分け、サツマイモの形に成形する。
 - ④焼き色をつけるために分量外の豆乳を表面にさっと塗る。
 - ⑤190℃のオーブンで12分ほど焼いて完成。
- ※調味料は好みにより調整してください

☆卵、乳、小麦を使用しないおやつです。アレルギーが気になる人や小さいこどもも安心して食べる事が出来ます。