

# 環境教育「まず、今できることから」

## 歴史に学ぶ

発行所：地域環境活性化協議会  
編集者：代表幹事 高橋 賢一  
連絡先：市民活動支援センター  
尾張旭市渋川町三丁目5番地7  
(渋川福祉センター内)  
TEL 0561-51-2878

今日の  
献立は  
マコモタケの料理づくり

マコモタケ、人参、油揚げ、酢みそ、夏の用意をしてい  
ます。  
マコモタケを  
すりおろし、砂糖を加え  
て練る。



2014/10/31



2014/10/31



酢みそ和の用意  
材料を切る。  
わかめを水で戻す  
チンゲン菜を茹でる。  
日本型食生活は、  
しかりとした用意をし  
ないとい味がおいしくな  
るので、準備は難しい  
が、これも体験の中で、  
一つ一つが大切の所作です。  
手順をいけること、おい  
しさが増す。  
こが日本食の良いところ  
です。

子供達も、マコモタケ  
のすりおろし  
をしています。



2014/10/31



2014/10/31

いま世  
界で注  
目され  
ている  
食文化  
はマコ  
モタケ  
の料理  
です。  
マコモ  
タケは  
マコモ  
タケの  
すりお  
ろしを  
すりお  
ろして  
砂糖を  
加えて  
練ると  
美味しく  
なります。

園児は  
果物を切  
ります。  
（りんご、  
バナナ）  
世界では  
日本の食  
注目を集  
めています。  
世界遺産  
登録でニ  
の具がら  
うな味が  
マコモタ  
ケはマコ  
モタケの  
すりおろ  
しをすり  
おろして  
砂糖を加  
えて練る  
ます。



2014/10/31

絵本の読み聞かせ（いちごさんま）



2014/10/31