



学び舎探訪



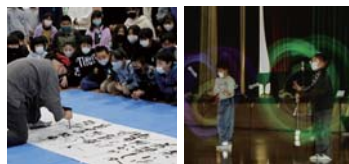
大府小学校

5年生思い出のアルバム

3月5日、大府小学校で5年生の学年レクリエーションが行われ、子どもたちは仲間との楽しいひとときを過ごしました。

午前には、世界中でパフォーマンスを披露する文字職人の杉浦誠司さんを講師に招き、生きることの楽しさや喜び、夢をもつことの大切さを学びました。最後に杉浦さんから子どもたちへ、「今を楽しんで生きていけば夢の方からやってくる」とすてきな言葉が贈られました。

午後は、新型コロナの影響により、林間学習ができなかった子どもたちのためにキャンドルファイヤーを開催。子どもたちはキャンドルの光の周りで輪になって踊ったり、ゲームを楽しんだりしました。クラス別の出し物では、担任の先生の秘密を暴露するクラスも(笑)。先生と子どもたちの仲の良さが垣間見えました。フィナーレでは、光の舞が披露され、この日一日のレクリエーションが締めくくられました。



JR大府駅構内1階
▶物産ショップ
10:00~18:00
☎(51)4329
▶KURUTOカフェ
9:00~20:00
☎(77)4197



定休日
毎月1日
(土日祝の場合は翌平日)

※新型コロナウイルス感染症の影響で、営業時間を変更することがあります。



▲コースデザートのメッセージ付きプレート

お祝いプレートで サプライズはいかが

大切な人との記念日などにおすすめの、KURUTOのメッセージ付きプレート。コースメニューのデザートにメッセージ付きプレートに無料で変更することができます。予約時に、メッセージプレート希望の旨をお伝えください。コースご利用の方限定で、ホールケーキのご予約も承っています。ぜひご利用ください。

4/27(火)~5/5(水)にKURUTO3周年記念イベントを開催！1000円以上のレシートで豪華抽選くじに参加できます。

【健康情報】

健康講座をYouTubeで配信中

- いつでもどこでも見ることができます。
- vol.1 「機能性食品の選び方」
- vol.2 本人・家族を中心とした認知症予防
- vol.3 大府市子どもから始める減塩作戦
- vol.4 お酒との上手な付き合い方

KURUTO おおぶ
公式チャンネル



管理栄養士によるカウンセリング

毎週木曜日、管理栄養士が食事や栄養、体に関するカウンセリングを行い、食生活改善などをサポートしています。電話またはKURUTOウェブサイトからご予約ください。

カウンセリング
予約サイト



☆☆☆☆☆ 給食5つ星レシピ

ふわふわきなこ



材料(4人分)	
焼きふ	28g ^ア
砂糖	大さじ1強
サラダ油	大さじ1
きな粉	大さじ1と1/2
Ⓐ 砂糖	大さじ1強
塩	少々

- 作り方
- ① 焼きふはサラダ油を全体にからめて砂糖をまぶす。
 - ② 180℃のオーブンで5~6分焼く。
 - ③ Ⓐを全て合わせたものに②をからめる。

焼くときに焦がさないようにするのがポイントです。とても簡単にできておいしいので、ぜひ作ってみてください。

※「給食5つ星レシピ」は今号で最終回を迎えます。長い間ご愛読していただき、ありがとうございました。次号からは、「おおぶきっちゃん」と題して、旬の野菜・果物を使ったレシピを紹介いたします。

THE KEVIN Report vol.12



大府市国際交流員
ケビン・ハンフリーズ

ベトナムの食材店みつけた

最近、梶田町にベトナムの食材店ができた聞き、行ってきました。オーナーの夫婦に、大府で店を開いた理由を聞くと「東南アジア人が多いのに、その国の食材販売店がないから」と話します。ご主人のタンさんは2009年来日。当時は、日本がベトナムからエンジニアを受け入れ始めた頃で、タンさんはベトナムの大学を卒業後、エンジニアとして来日。大阪府、岡山県に住んだ後、愛知県に引っ越してきました。

タンさんは、食材店を開店する前、日本企業にベトナム人を紹介する会社を運営していました。背景にあるのは、近年の来日ベトナム人の急増です。平成26年、市内のベトナム人の人口は約200人でしたが、現在1000人を超え、市内で最も多くなりました。

ところが、コロナ禍で外国人の入国が難しくなり、タンさんは職業紹介の会社を廃業せざるを得ませんでした。食材店という、全く別の業界にチャレンジするタンさんですが、「外国人が日本で自営業をすることは難しいけれど、知らないことがあればネットで調べる。助けてくれる日本人の友人もいる」と話します。

日本に外国人が増えるにつれ、いろいろな国の店も増えてくるでしょう。市民の皆さんも、いろいろな国の店に行き、その国の文化に触れてみてはいかがでしょうか。私は、この変化を楽しみ、応援できたらと思います。



▲ベトナムの食材店の経営を始めたオーナー一家