



「いのち」の力とは



生まれてきたことの素晴らしさ、「いのち」の力を学ぶ、少子化フォーラム in とうべつが、当別町総合保健福祉センター「ゆとろ」で開催されました。

誕生学アドバイザーの菊池咲十子氏による講演では、「人間には生まれてくる力、生きていく力がある。スキンシップを通して、いのちの大切さを子どもに伝えていきましょう。」と語られました。

(12月3日)

もちつき ペったんこ



認定こども園当別夢の国幼稚園(砂田敦子園長)で、もちつきが行われました。

蒸したもち米が少しずつ餅になる様子に「すごーい！お餅になってるよ。」「早く食べたいね。」と子ども達は目を輝かせていました。「よいしょ！！よいしょ！！」元気な掛け声に併せて、もちつきを体験、思わず杵を持つ手にも力が入ります。

つきたてのお餅を食べた子ども達。「すごく伸びるんだよ。」「おいしいね。」と話しながら、柔らかくて温かいお餅を楽しみました。

(12月11日)

当別産豆乳を活用



当別産大豆で作られた豆乳を活用しようと、中央通り会(辻野浩会長)主催による料理教室が、当別町総合保健福祉センター「ゆとろ」で開催され、15名が参加しました。今回は、当別町食生活改善協議会(荒戸恵子会長)の協力を得て、料理レシピの作成、4つのメニューを調理しました。

辻野会長は、「初めての取り組みですが、当別産の食材を活用したオリジナルメニューが今後、町内の飲食店や給食、女性向けの商品開発のきっかけになると良いですね。」と話していました。

(12月11日)

広告

広告

広告

広告

全国に当別町をPRしよう



町内の小学生から中学生、当別高等学校、北海道医療大学の学生達24名が、当別町の魅力を話し合い、PR方法を考えるタウンミーティングが同大学で開催されました。2回のミーティングが行われ、グループごとに考えたPR方法を発表しました。

農産物の活用、ゆるキャラ作成、農業体験を取り入れたバスツアーの開催などたくさんのアイデアが盛り込まれた発表に、同席した関係者は、「発想力が素晴らしい。非常に参考になりました。」と感想を述べました。

(12月14日)

最高のおもてなし



当別高等学校(杉本祐子校長)家政科食物調理コース3年生が卒業制作発表会を行いました。

クリスマス为主题に、当別産の食材を使用したメニューが提供され、参加した方は「料理の味も料理店に負けないくらい美味しいです。地産地消を意識した取り組みも素晴らしい。室内の装飾も全て手作りで、生徒の皆さんの頑張りが伝わってきました。」と話していました。

3年間、学んだ集大成ともいえる今回の発表会を最高の料理で「おもてなし」した1日でした。

(12月18日)

