

# 奈良こども食堂ニュース

## 第7回大和八木こども食堂レポート



### お芋たくさん！！

今回の参加人数

52名（大人27名 こども25名 スタッフ含む）



今回の大和八木こども食堂は、すっかりおなじみになりました八木春日神社にて開催いたしました。

少し雲が気になるお天気でしたが、気温は高く準備で体を動かしていると汗をかくほど暖かい1日でした。

さて、今回のメニューは新米のごはんと芋煮、大根の葉の炒め物、浅漬け。そして、食後はみんなで焼き芋を作っていました！お芋がたくさんで、みんな笑顔で美味しそうに食べていて、最後はみんな一緒に神社のお掃除をしてお開きとなりました。

食材は今回も皆様のあたたかいご支援があり、新米、里芋、大根、サツマイモは県内の様々な方にご提供いただいたものです。いろんな支援の輪が広がり、今後もこどもたちの笑顔がどんどん増えることに期待したいです。



★ありがとう！



ご協賛いただいている方々

黒崎様（奈良市）・國宗様・  
牧野様（奈良市）・片岡様  
（田原本町）・曾爾村クライ  
ンガルデン住人様・こども  
サークル「希綱」様（橿原  
市）・中村様（御杖村）杉井  
様（橿原市）・西田様（橿原  
市）・井上様（橿原市）・辰  
巳様（橿原市）ならコープ  
様・むらかみ食堂様・創作お  
好み焼き あどりぶ様・参加  
した大人の皆様

感謝

次回のご案内など

次回：12月24日（土）

開催場所：すみれホール

（橿原市内膳町1-2-24）

メニュー：ホワイトシチュー  
新米ごはん

受付開始：11:30～

（12:00にみんな  
でいただきます  
をします。）



こども食堂ニュース

発行：奈良こども食堂  
ネットワーク事務局

<http://www.kodomonara.com>

連絡先：  
info@kodomonara.com

開催：大和八木こども食堂

## 作ってみよう♪

### 芋煮



今回のメインメニューは芋煮でした。芋煮は山形の郷土料理ですが、全国どこでも手に入る材料で出来ます。

今回の大和八木こども食堂で作った芋煮のレシピを公開いたします。とてもおいしく出来上がりましたので、是非お家でも作ってみてください♪



～材料～

こども約7～8人前

- ・里芋 600g
- ・板こんにゃく 1枚
- ・白ネギ 1本
- ・牛バラ肉 300g
- ・水 5カップ

- ・しょうゆ 100cc
- ・砂糖 大さじ3
- ・酒 80cc
- ・顆粒だし 少々

#### ① 材料を切る

- ・里芋…厚めに皮をむき一口大
- ・白ネギ…太めの斜め切り
- ・こんにゃく…一口大にちぎる
- ・牛肉…食べやすい大きさ（4cm幅くらい）

#### ② 鍋に湯を沸かして

- ・里芋・こんにゃくを下茹で

- #### ③ 鍋に水を入れ里芋とこんにゃく、酒・砂糖・だし
- ・しょうゆ半量を加えて柔らかくなるまで煮る

- #### ④ 里芋が柔らかくなったら、ネギ、牛肉を入れて煮る

- #### ⑤ 牛肉に火が通ったら、残りのしょうゆを加え、味を調節する

