

# 菜の花プロジェクト

## 一実習田だより No.9

平成 26 年 10 月 21 日

下関市唐戸市場魚食普及センターにて

撮影 平成 26 年 9 月 29 日

皆で育てた菜の花、菜種が、オリジナルのラベルで純正なたね油として完成しました！



9月29日(月)、唐戸市場魚食普及センターにて名池小学校の生徒のみなさんが、作った菜種あぶらを使って、エコクッキングの家根内先生の御指導の下、名池小学校の5年生生徒さん、保護者の皆さん、ボランティア、市、みらい館職員と共に料理にチャレンジしました。食後は廃食油(学校給食の廃食油を使用)で福井先生の指導の下、石鹸づくりをしました。



- メニュー1.アジフライ トマトマヨポン酢ソースかけ(主菜)
  - 2.青菜ときこの胡麻和え(副菜)
  - 3.アジのつみれ汁(汁物)
  - 4.ごはん(主食)
  - 5.きらきら寒天(デザート)
- 地産地消の献立です。



▲先生のお手本を見た後、初めて魚をおろすのにチャレンジしました。上手にできましたよ。なかなか手つきが良い男性もいました。



▲ 石鹸完成品

◀食後は廃食油で石鹸作りを体験しました。一か月後には写真のような石鹸ができます。石鹸は洗濯、台所、風呂場、靴洗いや幅広く使えます。

▲ 皆の苦勞が実り、おいしくできて満足でした。ご馳走さま~でした!!!



名池小学校の皆様、菜の花プロジェクトに長い間参加していただき有難うございました。今回で第一弾菜の花プロジェクトは終了しました。

