

ふれ愛 クッキング × ふれあい給食

ふれ愛クッキングでは、社会福祉法人大津市社会福祉協議会が取り組まれている「ふれあい給食サービス」のレシピを紹介しています。

ふれあい給食サービスとは？

地域のひとり暮らし高齢者の健康増進と地域の見守りや孤立防止のために、月に1度地域ボランティアの方が手作りのお弁当を届ける事業です。現在、市内25学区で実施されています。ふれあい給食サービスについては、大津市社会福祉協議会までお問い合わせください。

今回は膳所学区社会福祉協議会のふれあい給食におじゃましました！

こちらでは、膳所学区社会福祉協議会依頼のもと、健康推進連絡協議会の皆さんが協力し合いながら、約70人分のお弁当を作られています。



平成30年9月19日の献立

- えび・ちくわ・ししとう・さつまいもの天ぷら
- 精進筋前煮
- 青菜の酢の物・香の物
- まつたけご飯
- バナナケーキ
- 紅茶

バナナケーキ

材料（1トレイ分） 158kcal / 1カット

- バナナ………3本
- 卵………2個
- バター………30g
- 薄力粉………130g
- 砂糖………100g
- ベーキングパウダー………小さじ1
- ★サラダ油………30cc
- レモン汁………少々
- バニラエッセンス………少々



1 卵に少しずつ砂糖を入れて、泡立てる。



2 薄力粉とベーキングパウダーをふるいにかけ①に混ぜる。



3 5mm程度に切ったバナナ、溶かしバター、★を入れよく混ぜる。



4 ペーパーを敷いたオーブンのトレイに流し入れ、平らにして空気を抜く。



5 180℃に予熱したオーブンで20分程度焼く。



6 完成！（12等分にカットします。）

《コメント》

膳所学区では、昭和51年からふれあい給食の活動を行っています。お弁当は、衛生面はもちろんのこと、栄養バランスや見た目にも配慮しつつ、国産食材や旬の食材を使い、家庭的な献立を提供するよう心がけています。

（膳所学区健康推進連絡協議会の皆さん）

ココがポイント

とても簡単に作れるので、親子で一緒に挑戦してみてください。これからの季節、リンゴやさつまいもで作っても美味しいですよ。

パイラインに広告を掲載する企業などを募集します

健全な経営を維持するため、広報紙「パイライン」（発行部数113,500部）に広告を掲載する企業などを募集します。

- **広告枠の規格** サイズ＝「パイライン」の12ページ下部に縦97mm×横170mm
色＝フルカラー 広告枠内には「広告」と表示します。
- **広告の掲載時期** 平成31年2月15日号
- **広告掲載料** 72,000円（消費税込み） ※版下原稿制作費は広告主の負担となります。
- **広告掲載の基準** 企業局ホームページ掲載の「大津市企業局広告掲載要綱」「大津市企業局広告掲載基準」をご覧ください。
- **申込期限** 2月15日号：平成30年11月30日（金）
- **申込方法** 企業局ホームページ掲載の「大津市企業局広告掲載等申込書」、「誓約書」および掲載しようとする広告案を郵送または、直接企業局経営戦略課へお届けください。申込内容を検討の上、後日掲載の可否を連絡します（申込多数のときは、「大津市企業局広告掲載要綱」に基づき、後日抽選）。
掲載可の場合は「パイライン」発行日の1か月前までに当課指定の様式で製作した広告のデータを提出してください。

お問い合わせ先 経営戦略課 ☎077-528-2863

編集後記

今号は毎年恒例の決算状況を掲載しています。決算の詳細を全て書くと、膨大な量となり理解も難しくなるため、いかに分かりやすく重要な部分を抽出して伝えるかを、毎年悩んで工夫しています。
（ちー）