

取り組み実績

●ワクワクEXPO with 第19回食育推進全国大会 キッズキッチン協会「大阪粉もん」ブースを出展

キッズキッチン協会は、子ども達に『自分で切って作る！自分のおやつ「大阪粉もん」』をテーマに、お好み焼きの料理体験を行いました。協会のブースでは2日間で延べ約200人の子ども達にキッズキッチン体験を楽しんでもらうことができました。

ワクワクEXPO with 第19回食育推進全国大会

- 日時：令和6年6月1日・2日
- 会場：大阪南港 ATCホール

晴天に恵まれ、会場には2日間合計：約30,000の方が来場されました。



Kids Kitchen
自分で簡単に作れる 大阪 粉もん料理!
お好み焼き

<作り方>
①小麦粉と水と塩を、湯でで替わりとするとまよくまざる。重ざつたら、ホリ袋の中に入れる。
②キャベツは、縦のり、または、大ききのみじん切りにする。
③青ねぎは、横をゆき、5mmくらいに切る。
④キャベツと青ねぎを①の袋にいれ、よくもみ混ぜる。
⑤袋の端をさきで大きめに切り、袋を縫って溜めておいたフライパンに生地を流す。
⑥スプーンで形を整えて、あらかじめおいた豚肉をのせる。中火で3分焼く。
⑦裏返し、さらに裏面を中火で2分焼く。
⑧お皿に盛り付け、お好みソース、青のり、かつおぶしをかけてできあがり！

<材料> 1人分

キャベツ	30g
青ねぎ	1本
豚うすざり肉	15g
生地	小麦粉 50g (米粉40g)
	水 70ml (水60ml)
	ひとつまみ
	塩
	油
	適量
	お好みでソース、青のり、かつおぶし

米粉で作るよ!

包丁やハサミを使ってキャベツやネギを切ったり、フライパンでお好み焼きを引っ繰り返したりする場面では、子ども達の表情は真剣。保護者からは「普段、忙しくて子どもに料理を作る経験をさせることができないので、とてもいい体験をさせることができました！」と喜びの声をいただきました。