

File
2

いちご牛乳寒天

ふるふる食感に感動



いちごソースはあえて加熱しないのがポイント！
今が旬のいちごのフレッシュな味を楽しめます！

給食レシピ

芝山町学校給食センターのレシピをもとに再現したおすすめの一品を紹介します。

町ホームページでは、他にもさまざまなレシピを掲載していますのでぜひご覧ください。

材料（60ccカップ10個分）

- ・牛乳 350cc
- ・水 200cc
- ・上白糖 60g
- ・アガー 5g

（ない場合は寒天で代用可能）

・カップ 10個

①冷凍いちご 100g

（生のいちごを角切りにし、ビニール袋に平たく広げて冷凍）

②グラニュー糖 20g

作り方

- ①牛乳と水を火にかけて、75度くらいまで温める。
- ②温まったら上白糖とアガーを加え、よく混ぜて煮溶かす。
- ③カップに②を入れ、冷蔵庫で冷やし固める。
- ④①を合わせていちごソースを作る。
- ⑤いちごソースを冷やし固まった③に乗せたら完成。



▲町ホームページ

あとがき

◆広報4年目も残すところあと1カ月となり、取材に行くたびこの光景を撮るのは最後かもしれないという寂しさもたくさん思い出し、出に対する感謝が込み上げてきます。

◆そのような気持ちから思い浮かんだ今月号の特集テーマ「ありがとう」。当初は、普段あまり気付くことのない裏方の仕事に対する感謝をメインとした構成を企画していました。◆しかし、取材中に聞いた「仕事を頑張れるのは〇〇のおかげ」という一言。この言葉を聞いたとき、感謝される側だと思っていた人たちも他の誰かへの感謝の気持ちがあり、それが原動力となっていることに気付きました。◆そして、このことを通して「誰かの行動とそれに対する感謝の気持ちは循環しているのかもしれない」と感じたのが、今回このような記事を掲載しようと思ったきっかけです。◆掲載にあたっては、実際に取材しないことのように、つながっていくかが分からなかったため、日程調整や記事の構成にとっても苦戦しました。最後の取材が終わり「ありがとう」が一周つながったときは、感動と達成感を感じたと同時に、「涙が出そうなくらいうれしかったです」(笑)◆また、今回の特集を通して、広報紙の発行は町民の皆さんはもちろん、疲れて帰ったときに食事やお風呂を用意してくれる家族、他愛もない話で気分転換させてくれる友人など、たくさんの人たちのおかげだと改めて気付くことができました。◆このあとがきを書き終えたら、いつも近くで支えてくれる人たちに「ありがとう」を伝えようと思います！

(M)