

高志高生子ども食堂で調理

福井 鉄分豊富なサバ料理考案

福井市西方1丁目で開催されている子ども食堂「山田さんちのいちご食堂」で26日、福井市の高志高生が自ら考えた料理を振る舞った。子どもや女性らに不足しがちな鉄分を豊富に含み、調理が簡単なサバ缶を使った料理で、親子ら約30人は「おいしいし栄養もあってうれしい」と喜んだ。

子ども食堂は地域交流の場として、嶋田病院職員や住民らでつくるボランティアグループ「山田さんち」が、介護施設「いちご在宅

支援センター」で毎月第4日曜に開催。企業や個人の寄付を受け、無料で昼食を提供している。今回は、鉄分を補うメニューを探究活動で研究している高志高生が、子ども食堂で振る舞いたいと提案した。

これまで子ども食堂の運営を手伝ってきた生徒も含め、高志高生6人がボランティアアメンバーと一緒に調理。サバ缶を使い、サバと油揚げの炊き込みご飯や、サバとトマトのパスタを振る舞った。高志高3年

子どもたち(右)に調理した料理を振る舞う高志高生ら
=26日、福井市西方1丁目



の岡本朋子さん(17)は「鉄分に苦手意識を持っている人が多いので、おいしく手軽に楽しく食べられるようレシピを開発した」と説明した。

おかわりする姿も見られ、和田小6年の山田奏太君(11)は「サバの炊き込みご飯は初めて。おいしいので毎日食べたい」と笑顔だった。(嶋本祥之)