

ガスナビ

地域を「ガスでつなぐ」快適暮らし情報誌

Chikushi Gasnavi

季刊 FREE vol.65 2023年4月▶6月

- 今日の食卓レシピ
「旬素材の鮮やかレシピ」
- 暮らしのお役立ち情報
「打倒! 低気圧不調」
- のどか便り
- まち・人・暮らし「森山酒造株式会社」
- 私達の街のお店紹介
- 九州ハニーズ
- 「思い出の給食!」エピソード紹介

あっ!
春が降って来た。



発行・編集

筑紫ガス株式会社

〒818-0061 福岡県筑紫野市紫2丁目12番10号

092(923)3111(代)

https://www.chikushi-gas.co.jp/

インターネット

ガス料金の口座振替&クレジットカード払いへの支払い方法変更は
WEB申込がカンタン!!



なぜなら...
★申込時の記入の手間ナシ!
★24時間申込OK! ※金融機関によって異なります

※WEB申込可能な金融機関：福岡銀行・西日本シティ銀行・筑邦銀行・佐賀銀行

申込は
こちら
▼▼▼



ゴールデンウィーク期間 ※下記の日はお休みをいただきます。

4/29(土)・5/1(月)▶▶▶5/5(金)

カフェの営業日については、instagram[@koseligajapancafe]にてご確認ください。

nodoca
休館日のお知らせ

今号の表紙



春の日差しがいっぱいのnodocaでモデルを務めてくれたのは金崎柊輔(しゅうすけ)くん。
コロコロ変わる表情にみんなニコニコの撮影でした。

ガスナビに登場してくれるご家族を大募集!
詳細はHPをご覧ください。

ご家族大募集! 撮影した全ての写真データを進呈!

プロカメラマンが撮影した、全ての写真データをDVDに収めてプレゼント!
家族のイベントの一つとして、記念になる思い出作りを体験しませんか?



LINE公式の友だち募集!
QRコードからLINE友達追加で、お得情報をGET!



nodocaの情報
@chikushigas_nodoca

地域の飲食店情報: @chikushi_gas
地域の情報紹介: @chikushigas_jimotoki

大募集

星に願いを☆ エピソード大募集



幼い頃、七夕飾りの短冊に願い事を書いた方も多いのではないでしょうか。
今、短冊にどんな願い事を書きたいですか?
現実的な願い事も、夢のような願い事も、口に出すと叶いやすくなるかも...!

受付締切: 2023年5月21日(日)消印有効

応募方法

◎インターネットの場合

右のQRコードにアクセスしていただき、アンケートフォームに従ってご応募ください。



※誌面に掲載しきれなかったエピソードも電子ブックで公開中!

◎はがきの場合

郵便はがきにエピソードと必要事項(右参照)を明記の上、「ガスナビ」アンケート係までお送りください。

63円 郵便はがき
8180061

筑紫野市紫
2-12-10
筑紫ガス(株)
「ガスナビ」
アンケート係

◎エピソード
●ご住所
●お名前
●ハンドルネーム
●年齢 ●性別
●ご職業
●お電話番号
●ガスナビの感想

エピソードはガスナビの中で紹介させていただきます。
お寄せいただいた方の中から抽選でプレゼント!是非ご応募ください!

ゆめタウン
商品券
3,000円分



5
名様

※当選発表は商品の発送をもって代えさせていただきます。

ご応募お待ちしております!



ゴロゴロ野菜の
旨味が詰まったスープ
**豚バラと
春野菜のスープ**

233
kcal
1人分

材料 2人分

豚バラ肉……………80g	長ねぎ……………1/3本(40g)
キャベツ……………120g	鶏ガラスープ……………400ml
にんじん……………40g	酒……………大さじ2
玉ねぎ……………1/2個(80g)	塩麹……………大さじ1/2
グリーンピース……………30g(正味)	黒胡椒……………少々

作り方

- 01 キャベツは芯を残して4等分に切り、にんじんは乱切り、玉ねぎは薄切り、グリーンピースはサヤから取りだし、長ねぎは斜め切りする。
- 02 鍋に鶏ガラスープ、キャベツ、にんじん、玉ねぎを入れて蓋をし、沸騰したら中火で10分煮る。
- 03 豚肉、グリーンピース、長ねぎ、酒を加え、さらに5分煮込み、塩麹・黒胡椒で味を調える。

point 塩麹がない場合は、塩で味を調整してください。

おいしいワンポイント 02・03に便利!
調理タイマー
設定時間で自動消火するので、煮過ぎ対策にも。

SWEETS 爽やかでジューシーな旬のスイーツ。
デコポンのパンナコッタ

材料 2人分

デコボン(不知火)……………1個	作り方
牛乳……………220ml	
砂糖……………40g	
粉ゼラチン……………5g	
生クリーム……………60ml	
ハチミツ……………小さじ1	

point ハチミツ(シロップ等でも可)の量は好みで調整してください。

おいしいワンポイント 01に便利!
温度調節機能
自動で火加減を調節して、設定温度をキープします。



328
kcal
1人分

Siセンサーコンロ

立ち消え安全装置
炎が消えても、ガスを自動でストップ

消し忘れ消火機能
火を消し忘れても、一定時間で消火

調理油加熱防止装置
油の温度が上がりすぎると自動消火

安全・安心を標準装備

メニュー監修
野菜ソムリエ上級プロ・フードコーディネーター 久保 ゆりか先生

九州初・全国最年少で野菜ソムリエ上級プロの資格を取得。書籍やWEB等へ掲載する料理撮影、フードコーディネーター、各種メディアへの出演の他、飲食店のメニュー監修、商品開発など多方面で活動中。

Instagramにて、野菜・果物、日々の暮らしの情報を発信中

YURIKAKUBO24



彩り鮮やか!
春野菜のお弁当
**旬素材満載
海老春巻き弁当**

たけのごごはん
 海老と大葉の春巻き
 明太子と青海苔の卵焼き
 新じゃがとアスパラのサラダ

残り2品はwebにてレシピ公開中!

たけのごごはん 197
kcal
茶碗1杯

材料 作りやすい分量

お米……………2合	作り方
茹で筍……………100g	
にんじん……………50g	
だし汁(又は水)……………約350ml	

- 01 お米を研ぎ、30分以上浸水させ、ザルにあげておく。
- 02 筍は約5mm幅に切り、にんじんは細切りする。
- 03 土鍋(炊飯鍋)に01、だし汁、Aを入れ、02をのせて蓋をし、強火にかけ、沸騰したら弱火で約10分加熱し、10分蒸らす。
- 04 炊き上がったら軽く混ぜ合わせる。

おいしいワンポイント 03に便利!
炊飯機能
スイッチ一つで自動で火加減調節。ふっくらごはんができていきます。

海老と大葉の春巻き 116
kcal
1人分

材料 2人分

海老……………4尾	作り方
大葉……………4枚	
春巻きの皮……………2枚	
小麦粉……………小さじ1	
水……………小さじ1	
塩・黒胡椒……………各少々	
サラダ油……………適量	

- 01 海老は尾を残して殻をむき、背ワタを除き、塩で揉み洗いする。ペーパータオルで水気を拭きとる。海老は背と腹に3本ずつ切れ目を入れ、まっすぐに伸ばす。
- 02 春巻きの皮は1枚を斜めに半分に切る。春巻きの皮に大葉1枚、海老1尾をのせ、塩・黒胡椒を振り、クルクルと巻く。巻き終わりに混ぜ合わせたAの小麦粉のりを塗る。
- 03 フライパンに油を入れて火にかけ、02を両面こんがり色づくまで焼く。

ちょっと裏ワザ!
「魚焼きグリルを使ってみよう」
作り置きした春巻きの温め直しに◎!
アルミホイルを敷いて弱火で1分ほど温めてみてください。
※アルミホイルがグリルの直火に触れないようにご注意ください。

野菜ソムリエがオススメする
今日の食卓
A SUMMER OF VEGETABLES DOES BEGINNING
RECIPE
子どもが喜ぶ楽しいレシピ

新生活が楽しくなる
旬素材の鮮やかレシピ

春満開!新生活もスタートですね。環境が変わってドキドキ、そんな人も元気になれる色鮮やかなレシピです。春の味覚をたっぷり堪能!ぜひチャレンジしてみてくださいね!

Datou!

Teikiatsu-Fucyou

低気圧不調はこれで防ごう！

食と生活スタイルを見直すだけで低気圧不調は改善できます。今日からできる予防法を紹介しします。薬に頼らない快適ライフにチャレンジしてみてくださいね。



》 予防効果のある食品と栄養素

頭痛の予防や緩和には、**マグネシウム**や**ビタミンB2**を多く含む食品が有効とされています。マグネシウムを豊富に含む**バナナ、ホウレンソウやケールなどの葉物野菜、アーモンドなどのナッツ類、豆乳や豆腐などの大豆製品、海苔などの海藻類**を日頃から取り入れるように習慣づけましょう。少量ならコーヒーのカフェインも助けになります。頭痛は食べ物や飲み物で治るわけではありませんが、1日3食のバランスのよい食事に加え、頭痛をやわらげる栄養素を取り入れ、頭痛を予防・軽減しましょう。



日頃から取りたい食品



》 予防に役立つ生活スタイル

不調を防ぐには、**自律神経のバランスを整える生活**が大切です。ストレスの少ない生活を心がけ、バランスの良い食事を取り、適度な運動を行いましょう。特に偏頭痛には睡眠不足は大敵で、**時間の長短よりも質が大切**です。38度程度のぬるめのお湯で入浴してリラックスし、清潔で快適な寝巻きや寝具で睡眠の質を高めましょう。お酒などのアルコール類は、血行を促進して症状を悪化させる可能性があるため控えて。十分な睡眠をとって自律神経のバランスを整え、不調を予防しましょう。



打倒！低気圧不調

気象の変化で年々増加中。あなたは大丈夫？

頭が痛いと言っている…など、昔から天気と体調には深い関係があると分かっています。最近では生活習慣やゲリラ豪雨など、極端な気象現象で体調不良が目立つようになっています。これらは「低気圧不調」と呼ばれ、年々患者数が増加傾向にあります。その対策や予防法について見ていきましょう。

Datou!

Teikiatsu Fucyou



低気圧不調とは？

》 天気による不調は、5割以上の女性が経験済み

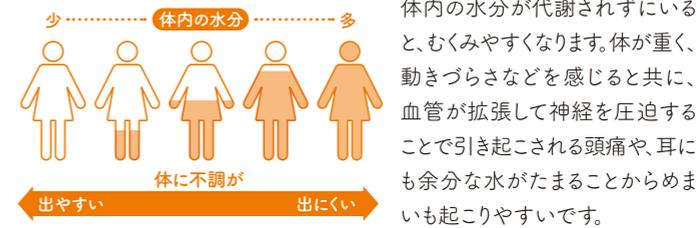
気圧や温度、湿度、日照時間などの気象から悪影響を受ける体調不良を「気象病」と呼び、中でも気圧が変化するときに痛みが強くなる症状を「天気痛」や「低気圧不調」といいます。主な要因は気圧の変化にあり、前日比10ヘクトパスカル以上の変化があるなど、急なもののほど症状が強く現れやすいようです。頭痛、だるさ、めまい、むくみ、気分の低下などさまざまな症状が、年齢や男女問わず起こりますが、特に5割以上の女性が経験しているというデータもあります。



低気圧不調の原因

》 水分バランスの乱れが、頭痛やめまいに

低気圧不調は、気圧変化による体内の水分バランスが乱れることで起こり、雨などの湿気により体内の水のめぐりが滞る「水滞(すいたい)」という症状を引き起こします。特に、トイレに行く回数が少ない、汗をかく量が少ないなど



体内の水分が代謝されずにいると、むくみやすくなります。体が重く、動きづらさを感じると共に、血管が拡張して神経を圧迫することで引き起こされる頭痛や、耳にも余分な水がたまることからめまいも起こりやすいです。

やってみよう!

低気圧不調チェック

1つでもチェックが当てはまったら、低気圧不調かも



- 雨が降る前に、頭痛がする
- 雨が降る前にだるさやめまいなど不調を感じる
- 天候によって体調や気分の不調がある
- 季節の変わり目に体調を崩しやすい
- 気圧の変化で気分の浮き沈みがある
- 低気圧と知るとなんとなく不安になる

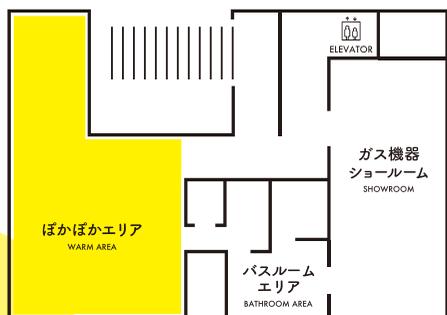
おすすめ器具の紹介 【衣類乾燥機 乾太くん】

》 快適な寝具で質の高い睡眠を取ろう

- 普段使いのリネンやパジャマも乾太くんの力で、ふっくら柔らか！ワンランク上の仕上がりに。
- 天候や花粉、PM2.5など、季節にも左右されないから、洗濯ルーティンも乱れない。
- 大きなシーツや布団カバーを広げて干すスペースも必要なく、寝具はいつも清潔。
- いつも快適な寝具で、快適な睡眠ができる！
- 共働きや小さな子どもがいるなど、どの世帯のライフスタイルにも寄り添う、時短&ラク家事のパートナー。これで睡眠時間も確保。



FLOOR MAP



2F



外ではマルシェも開催!



親子向けイベントも定期的で開催しています♪

2Fフロア&エントランス



季節に合わせたフォトブースは大人気!



◀◀◀◀ [nodoca]公式ホームページはこちら!

イベントや講座はホームページにて随時公開中です。レンタルの申込も受け付けています。



講座案内



6月

Kouza annai

- 3日(土) 親子教室「父の日に送る似顔絵パン」
- 16日(金) 料理教室「韓国料理レッスン」
- 21日(水) パン教室「塩パン」
- 23日(金) 料理教室「梅雨のさわやかおもてなしレッスン」

※講座の詳細い内容やその他ワークショップなどはホームページからご確認ください。

予約について

講座の受付は**先着順**です
 【予約受付:5/1(月)18時~】
 予約開始はLINEにてお知らせします



「nodoca」1歳になりました♪
 筑紫ガスの新しい施設「nodoca」がオープンして1年。地域の方々をはじめ、多くの人に利用していただいています。今回は、1年間におこなわれたイベントや講座の様子をお届けします! レンタルスペースでは独自のイベントも開催できますよ!



nodoca

基本情報

〒筑紫野市二日市中央2丁目10-10 ☎092-917-6611

営業 9:30~17:00

休月曜・祝日・年末年始・夏季

☑JR二日市駅より徒歩1分、西鉄筑紫駅より徒歩5分 ☑P5台(施設東側)

※キッズスペースあり

FLOOR MAP



1F



広々したクッキングルーム



料理教室や習い事、ワークショップなど使い方はあなた次第!



レンタル利用・TEAを楽しむ会



まち・人・くらし

Yume Company



新酒完成の目印、杉玉が下げられた趣のある入口

森山酒造
代表取締役 森山 彰高さん

お酒は文化、そして会話のツール
おいしく、楽しく、和やかに

まち・人・くらし
Yume Company



森山酒造株式会社

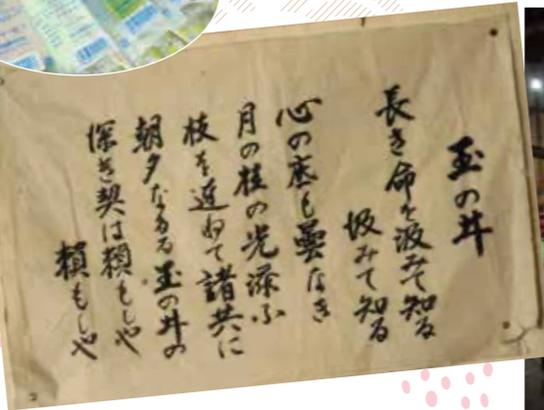
【本店】小郡市大保1067-1 ☎0942-75-2302
【大保酒店(直営店)】※森山酒造裏手
営/9:00~19:00 ☎0942-75-2526

夏は酒の仕込水で造る
無添加の
手作りアイスも人気!



しほりたての
新酒が味わえるのは
この季節ならではの

(左)「月の桂」の生新酒は、
若くてフレッシュな味。
(右) 純米吟醸の新酒は深い
香りとフルーティーな味わい
が楽しめる



「月の桂」にちなみ、銀婚や金婚の祝いに
歌われる謡曲「玉の井」



引き継がれてきた歴史を感じさせる酒蔵



現在、貯蔵に使用されているホーロータンクには、酒など4,000~5,000リットル入る。上は昭和30年代まで
使用されていたスギ材の桶



森山 彰高さん

福岡県小郡市出身。プリヂストンスポルディング勤務を経て、30歳で森山酒造4代目を
継ぐ。趣味はゴルフ。「料理との相性もあるでしょうが、飲みごたえがあり、やや辛めのお酒が好きです。結局、自分が好きなお酒ができれば満足できるのかもかもしれません」

※撮影のため、一時的にマスクを外していただいています

小郡市唯一
100年以上続く造り酒屋

今年も新酒が完成し、酒蔵の軒先には新酒を象徴する杉玉が下がっています。

当社・森山酒造が日本酒造りを始めた明治時代は、各村ごとに造り酒屋があったそうで、陶器製の酒瓶にも「三國村」と地名が記されています。創業は醸造を再開した1915(大正4)年。戦時中の食糧統制で10年ほど再び中断したこともありましたが、今では100年以上続く、小郡市で唯一の造り酒屋となりました。

昭和30年、40年代頃、中央から大手酒造メーカーが九州へ進出し始め、醸造したお酒を桶(タンク)ごとメーカーに買い取ってもらう「桶売り」を行う造り酒屋が始められました。さらに、好みの変化と共に、ビールや焼酎など酒類が広がっていき、日本酒の酒造量は昭和40年代をピークに減少し始めました。

数字では測り知れない
酒造りの難しさとその味わい

「いい酒を造ろう!」というそう奮起したのはその頃です。

米を磨く精白を丁寧に行い、米と麴(こうじ)で作る純米酒を基に、純米吟醸酒、純米大吟醸酒を醸生させました。

今では米の質などを分析し、データを基に酒造りを行うことができますが、杜氏(とうじ)たちはデータに頼らない造り方を好みます。酒造りで一番難しいのは、麴作りと温度管理ですが、どうしても数字では測れないものがあり、そこには

杜氏の経験や勘が生きてくるのです。

納めできる酒の完成までに20年かかりました。とは言っても、まだ完璧ではありません。95点の酒ができたとしても、次も同じような酒ができることは限らないのが酒造りの難しいところです。

新酒、そして半年後には味が変わるのか...そこも地酒の魅力と言えます。

丹精込めたお酒を
造り手から直接、お客様へ

最近日本酒に煽をつけて飲むことが少なくなった一方、大手酒造メーカーが新たな飲み方を提案、裾野も広がってきました。

私は30歳まで、プリヂストンスポルディングでゴルフやテニスなどのスポーツ用品の開発や販売を手掛けていました。プリヂストンという看板はありましたが、スポーツ用品では後発。さまざまな所に頭を下げて販路を開拓しました。「弱者の戦略」とでもいうのでしょうか、顧客に近い距離で対面して接客し、相手の心をつかんでいく、その経験が今も生きています。

当社は商品をお客様に直接届けています。それは、昭和40年代頃から通りに面した村々の酒屋さんが少なくなっていく様子を目の当たりにし、地元の特化して地酒で売っていくと決めたからです。

ただ、今後は違った形での販路拡大も考えて行かねばと思っています。通販やふるさと納税の返礼品も可能な時代ですから、新しいやり方があるはずですよ。

酒造りは文化ですので今後も残していきたいものです。そして、お酒は会話のひとつのツールとして、おいしく、楽しく、和やかに飲んでほしいですね。



目標はソフトバンクホークスの妹分になること

「野球熱のある九州で女子野球を盛り上げる！」
 「本気で野球に打ち込める環境を作る！」
 「選手、指導者問わず全力で楽しみ、最強を目指す！」
 昨年1月、これらの目標の元、ゼロからスタートした社会人の女子硬式野球のクラブチーム「九州ハニーズ」。発足後30勝3敗と圧倒的な快進撃を続ける九州ハニーズを紹介しましょう！

快進撃続ける九州ハニーズ

野球熱のある九州で女子野球最強を目指す！



左から鶴見選手、梅野選手、田淵選手 息もピッタリ!

2022年1月に大野城市を拠点に活動を開始した「九州ハニーズ」の元には全国各地から選手が集結し、初年度は10代から30代の選手13人でのスタートでした。
 代表兼監督は、プロ野球選手として、西武ライオンズ、福岡ダイエーホークス、福岡ソフトバンクホークスで活躍し、引退後は球団コーチを多数務めた宮地克彦氏。女子プロ野球リーグが、無期限休止になり、目指す場所がなくなった野球少女たちに、「もう一度女子プロ野

- ### 2022 大会実績
- 【九州ハニーズ】年間成績30勝3敗
- ホークスカップクイーンズ トーナメント 優勝
 - 子規記念杯 優勝
 - 全日本女子硬式クラブ 野球選手権大会 準優勝
 - みやざきブーゲンビリアカップ 2022 優勝
 - 全日本女子硬式野球選手権大会 ベスト8

筑紫ガス社員の梅野選手に注目!

- 梅野 希英(うめの きえ)
- 入社:2年目 営業企画グループ
- 野球歴:14年目
- ポジション:ライト
- 趣味:野球観戦
- 好物:フルーツ

背番号 **7**



球を復活させたい、また野球熱のある九州から女子野球を盛り上げたい!という思いで発足させました。
 現在「孤がれ女子野球」をモットーに活動中で、目標はソフトバンクホークスの妹分になること。
 九州の人たちと、一緒に、応援され愛されるチームを築いていきたい!という思いで、憧れられる選手を育て、「一緒にプレーがしたい!と思われたいチームを目指します。また、引退後も指導者として活躍できる人材の育成にも力を入れていきます。
 野球の試合以外にも、「大野城市スポーツ少年団交流大会」をはじめとした自治体で開催されるイベントにチームとして参加。九州ハニーズの認知度の向上や沢山の方とのコミュニケーションを図っています。
 九州ハニーズを応援し、みんなで育てていきましょう!



九州ハニーズのHPはこちら!

私達の街のお店紹介

2月17日、太宰府天満宮参道そばに新スポット「錦町」が登場し、3店舗が同時にオープンしました。個性豊かな各お店を紹介します。

太宰府に待望のパン屋登場ハード系が早くも沸騰中

Loop a Bread



「できるだけ身体に優しく、子どもから年配の方までみんなが毎日安心して食べられるパンを」と、オーガニックな全粒粉小麦やライ麦、自家製酵母を使ったパン屋です。メロンパン(216円)やクリームパン(226円)などお馴染みものから、クルミや2種類のレーズン、レモンピールを使った「カンパニユ フリュイ」(ホール1296円、ハーフ648円)など本格的なハード系まで幅広いラインナップで、「近所にこんなパン屋さんがあった!」と評判も上々。店主の修行先「パンストック」直伝の「めんたいフランス」(410円)もぜひ味わってみて。



DATA
 ④太宰府市府2-7-5 NISHIKIMACHI 01
 ⑧092-408-6034
 ⑨8:00~17:00(売り切れ次第終了)
 ※土・日の開店時間はインスタグラムか店頭貼り紙で要確認
 ⑩月・火曜



▲写真上から右に「カンパニユ フリュイ」ハーフ648円「ウフ」237円、「メロンパン」216円

カスナビ 限定クーポン

会計時に商品代5% OFF!
 ※お支払い時にクーポンを従業員にお渡しください
 ※他のサービスと併用不可 ※2023年6月30日まで利用可

スタイリッシュなお店では two tōn(ツートーン)メニューがモチーフ

tōn(とおん)



音や色の調子、フランス語の「君」などのほか、空気を司るという意味が込められたtōn(とおん)。スタイリッシュなお店のランチでは、パスタとソースの二色で楽しむ「two tōn(ツートーン)パスタ」(1250円~)を味わって。パスタだけ、ソースだけと分けて、また両方を合わせてと、味わいの楽しみが広がります。また、レアチーズケーキをベイクドチーズケーキで挟んだ「two tōn チーズケーキ」(630円)は、ピスタチオ×ストロベリーやショコラ×ビーツなど6種類。テイクアウトもあるので、気軽に立ち寄ってみて。



DATA
 ④太宰府市府2-7-5 NISHIKIMACHI 02
 ⑧092-408-8586
 ⑨9:00~18:00 (ランチ11:30~15:00)
 ⑩不定休



▲コースでも味わえる月替わりの「two tōn pasta」ランチ

カスナビ 限定クーポン

ご注文の商品から100円引きサービス
 ※ご注文時にクーポンを従業員にお渡しください
 ※クーポン1枚につきお1人様限り有効
 ※他のサービスと併用不可 ※2023年6月30日まで利用可

特別な日に味わいたい 大将のこだわりコース

鮭 ひら乃



その日最もいい素材を厳選し、「一番おいしい状態で味わってほしい」と、大将がどれもひと手間をかけて提供するの、「おつまみ(7~8種類)、お鮭(12貫)、お味噌椀、水果(デザート)」のひとコースのみ(1万7600円)。創意工夫を凝らしたおつまみや、大将の個性が光るお鮭は、日本酒などのお酒と共にいただけば、味わいがいっそう深まります。カウンター7席のみなので、事前に予約を。アレルギーや苦手なものにも対応してもらえますよ。お祝い事の多い春、オープンしたてのお鮭屋さんで、特別な時間を過ごしてみませんか。



DATA
 ④太宰府市府2-7-5 NISHIKIMACHI 03
 ⑧092-555-6821
 ※2日前までに要予約
 ⑨18:00~21:00 (最終入店時間19:00)
 ⑩水曜



▲至福の時間へ誘ってくれるのは、丹精込めて提供される鮭や料理

カスナビ 限定クーポン

最初のドリンク1杯をサービス
 ※ご注文時にクーポンを従業員にお渡しください
 ※クーポン1枚で1グループ利用できます
 ※他のサービスと併用不可 ※2023年6月30日まで利用可

ズバリ、ミルクねじりパンです。素朴な甘さが美味しくて、こんなに牛乳の組み合わせが苦手だった私は、このパンと牛乳の組み合わせに幸せを感じていました。ねじりを少しずつほどきながら、口に入れて牛乳を含ませて。懐かしいあの幸せな給食の時間です。好きすぎて、クラスメイトがくれたのと、大人気ではなかったのか余りをもらえたりして部活帰りに食べていました。

いさりまんじゅう29歳 専業主婦
 TRS 52歳 パート

思い出の給食! エピソードご紹介

40

年以上前の断水時に出た簡易給食で出たトマトジュースは瓶だったからか、すごく美味しかったです。自宅とは違う味で給食で初めて食べたキウイやレバー入りカレーには美味しさに感動しました。自校式だったので、お昼近くになると給食の良い匂いがして来るのも幸せな思い出です。

保

育園の給食を20年近く作っています。昔と今では、嗜好は変わってきていますが、昔もみんな大好きなものはやっぱカレーときな粉のおやつかな。 など43歳 調理師

私

は牛乳に入れるミルクが大好きでした。もともと牛乳は好きでしたがミルクを入れることで、特別な飲み物を飲んでいる気分になっていました。ちなみにコーヒートイチゴ味が大好きです。今でも時々飲みたくなります! ちいたんたん母ちゃん 38歳 薬剤師

涙山のご応募ありがとうございます! 夏号でもご紹介いたします!

随時更新中! 地域のグルメ情報サイト ▶▶▶



お店情報、盛りだくさん! チェックしてみてください