

# ふるさと旬の味



食生活改善推進員  
中居 ツルさん  
(鳥居・62歳)

## 作り方

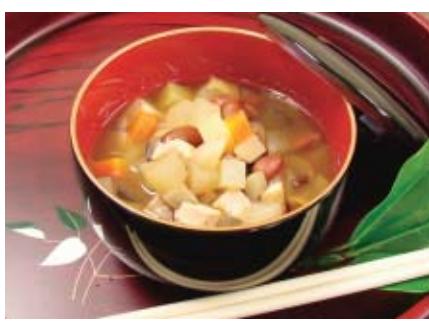
- ◎材料(四人分)  
 ▽米の粉:一キロ▽水:適量▽生豆腐:パック豆半分
- ①米の粉をボールに入れ、水三回くらいに分けて入れ、様子を見ながらこねる。(柔らかすぎないように気を付ける)

- ②三つ重ねのお供えに作る。
- ③生豆腐を十二に切って、器にもつてお供えする。
- ④三つ重ねのお供えに作る。器に盛り松飾りを添える。

## 山の神様の おしつとぎ

## 作り方

- ◎材料(四人分)  
 ▽ササゲ豆:二分の一力▽ササゲ豆:二分の一力▽焼豆腐:一個▽生シツプ▽ゴボウ:八十グラム▽イタケ:四個▽なめこ:五十グラム▽ゴボウ:八十グラム▽根:百グラム▽ニンジン:八十グラム▽ジャガイモ:百グラム▽コンブ:十グラム▽煮干し:味噌、しょう油、酒:適量
- △A材料・調味料



らいのさいの目切りにする。  
④コンブと煮干しで作る

- ①ササゲ豆は煮ておき、二センチくらいのさいの目に切つておく。洗つて芯を取り、スライスし、石付きを取つて洗う。
- ②ゴボウは二センチくらいのさいの目切りにし、水にはなしておく。
- ③大根、ニンジン、ジャガイモも同じように二センチくどいのえる。
- ※十二月二十四日は女の年越しで、昔は女は下等の地位にあつたので、ご飯は食べられず、このようないいえの汁を食したとか?

## けえの汁

けえの汁



山の神様のおしつとぎ

- ②三つ重ねのお供えに作る  
③生豆腐を十二に切って、器にもつてお供えする。

④三つ重ねのお供えに作る。器に盛り松飾りを添える。  
器に盛り松飾りを添える。  
※旧の十二月十二日は山の神様の御歳とりです。山の神様は、御子が十二人と子たくさんなので、若い女性の人にはこねないで、男の人が作るようです。

## 「もようがいっぱい」 3年 砂川 綾香さん

ポケットの中にプチプチシートを入れて、ふうしました。ダイヤとかサクランボの絵をはりました。



## ぼくとわたしの 作品展示



「ヘチマ」  
5年 芦渡 栞さん

工夫したところは、葉や実を大きくしたところです。花をかくところや色をぬるところが大変でした。



「キラキラランド」  
2年 赤坂 春香さん

船に赤やピンクのハートのもうようをはったり、ネコやウサギの絵をはったりして、楽しい船にしました。



堀内小
図画
工作