



協力：島田市健康づくり食生活推進協議会・FM 島田 健康づくり課 ☎ 34-3281

今回の放送は、6月3日に開催された離乳食講習会から、FM 島田のパーソナリティー藤井ともよさんがレポート。食推協会員が、新鮮な食材の見分け方やバランスの取れた食事の仕方などをお知らせしています。今回は受講生のママさん3人に感想を伺いました。



左から
藤根さん
亀澤さん
長谷川さん

離乳食の始め方や作り方などを分かりやすく学びました。だしを入れると食べてくれるようになるということで、早速実践したいと思います。成長を焦らずに見守っていくという心構えで、子どもと向き合っていきたいです。

 放送時間／毎月第4月曜日 午前7時30分～45分
パソコンやスマホなど、インターネットで24時間試聴可能！



会員一押しの料理です

カボチャの離乳食

子どもの成長に合わせて、野菜のつぶし方や水の量を調整して、離乳を促していきます。カボチャは皮をしっかりと取っておきましょう。そのままの味では、なかなか食べてくれないこともあるので、だしを入れて食べやすくするのがコツです。子どもの様子を見ながら、食べてくれる離乳食を見つけましょう。



島田の逸品 2015

日本に誇る島田のモノがたり

抹茶生チョコ 焙茶生チョコ
(生チョコレート／9粒入り×2種セット)



製造：株式会社 カネス製茶
牛尾 834-1
☎ 46-2066
☒ www.wachaclub.com

【逸品ストーリー】抹茶、焙茶とも最高級クラスのものを使用し、土台のチョコレートとの相性を厳選した甘すぎない贅沢な大人の味わい。深蒸し茶との相性を考え開発されており、茶と茶菓子での日本固有のおもてなし文化を海外へも発信する逸品。

「島田の逸品」は、市の魅力と認知度を向上させる可能性を秘めたシンボリック的存在として認定を受けた産品です。

商工課 ☎ 36-7164

お茶へのこだわりと商品開発力を生かして、「もっとお茶との相性がいい、斬新なお茶請けができないか」と試行錯誤し、開発したのがこの商品です。

抹茶生チョコは、土台となるホワイトチョコレートと合う抹茶を厳選し、チョコレートの滑らかさを損なわないように配合しています。焙茶生チョコも、取り扱う焙茶の中で一番上等なものを使用し、苦味・渋味を抑えるため浅いりに仕上げるなど工夫しています。世界のお茶の展示会では、海外のお客さんに味・食感ともに好評を得ました。また、テレビにも取り上げられるなど、国内外から注目されています。

この商品の濃厚な味と口どけを市場に広め、お茶請けに限らない島田市の看板商品にしていきたいと思っています。



代表取締役
小松 幸哉さん