



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、7月12日に夢づくり会館で開催された食推協グループ「さわやか」の学習会から、FM 島田のパーソナリティー藤井ともよさんがレポート。今回は、会員の浅原さんと大澤さんに、学習会の感想とお薦めの料理を伺いました。



左から
おおさわ ま す み
大澤万壽美さん
あさはら よ し み
浅原好美さん

△として長く活動しているので、料理のレポーターや△栄養の知識も増え、健康づくりに役立っています。今回のおすすめは豆腐料理。夏は冷奴もいいですが、ひと手間かけて別の料理にしても、美味しく食べられますよ！

 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

豆腐ステーキ
豚肉となすのバターしょう油

豆腐はご存じのとおり大豆が原料です。大豆は、植物性の良質なたんぱく質を豊富に含んでいます。また、柔らかいので、子どもから高齢者まで食べやすい食品です。栄養不足にならないように、普段の食事からたんぱく質をはじめとした栄養をバランスよく取って、元気な体を維持しましょう。



島田の逸品 2015

日本に誇る島田のモノがたり

ハンド・カーおやごころ
(幼児用木製手押し車)



製造：株式会社前川木工所
宮川町 2806-2
☎ 37-3311
□ www.e-katakata.com

【逸品ストーリー】幼児用木製手押し車の全国シェアが最盛期70%あった島田市。現在、国内で数少ない木製手押し車メーカーとして製造を続ける。取替え可能な動物を台に乗せ、赤ちゃんの好きな動物で歩行訓練が可能。昔ながらの木製玩具から、木の魅力と木都島田を伝える逸品。

「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商品です。

商工課 ☎ 36-7164

この商品は、部品の切り取りや名前の掘り込みなどを願うことができる業者や授産所との縁で、実現した商品です。手作業で組み立てているため、月に10台程度しか製造できません。最近テレビで取り上げられ、愛知や三重など県外からも注文が殺到しています。

プラスチック製などの手押し車とは違い、木特有の重さがあり、幼児の歩行訓練に効果があります。木のぬくもりや柔らかさが感じられるのも特徴です。また、付いている動物単体でも転がして遊べたり、色を塗って遊べたりするので、子どもが歩き始めてからも楽しめます。

長く使ってもらえる商品になっていますので、ぜひお子さんやお孫さんにプレゼントしてみたいかがですか。



代表取締役
まえかわ しずお
前川 静男さん