

地域共生活動

出汁とい教室開催

4月21日(土)「食」の大切さ、いろはを伝える活動を行っている「食べ活」プロジェクトの皆さま主催の出汁取り教室がアビターレアネックスで開催されました！

鰹節を知り抜いた日本一の目利き 築地タイコウ社長 稲葉泰三さんによる出汁取り教室では、鰹節の成り立ちや取り扱い、出汁の取り方など、出汁のいろは学びました。

また、「給食の鬼」と置戸町の食育アドバイザー 佐々木十美さんのお手製おむすびも振舞われました。

アビターレアネックスのご入居様も鰹出汁のおいしい香りに誘われ、お部屋から見学にいらっやいました！

味見をなさったり、鰹節削りに懐かしがられる光景も!(^^)!

職員も多く参加しご入居者様に本格お出汁のお食事を！と熱心に質問しておりました☆彡

