

特集！ 桜島学園の行事食！

【いももち】

桜島学園は伝統的な食文化や季節に応じた食材を使った料理、行事食が豊富です。60号では餅つきで作ったお餅を使った料理をご紹介します。



【材料】

もち米	一升
さつまいも	5キロ(正味)
砂糖	1キロ
きなこ	適量

【作り方】 (餅つき機で作る場合)

1. もち米を洗い、半日以上水に浸す。
→ザルに取り上げ、水分を切る。
2. サツマイモは、皮を剥き、ひと口大に切り、蒸す。
3. もち米を蒸す。
4. 蒸しあがったら餅をつく。
5. 餅になったら一度取り上げる。
6. 蒸したさつまいもをつぶして、砂糖と合わせる。
7. 餅と、6のサツマイモを混ぜる。
8. 食べやすい大きさに丸めて、きな粉をつける。

出来上がり！



寄贈一覧

- ・東桜島地区民生委員児童委員協議会様
- ・第一生命労働組合鹿児島支部様
- ・鹿児島県漁協青年部連合会様
- ・JA鹿児島県農協青壮年組織協議会様
- ・JA鹿児島県女性部職員一同様
- ・国際ソロプチミスト鹿児島様
- ・鹿児島まぐる同友会様
- ・ほっともっと様
- ・株式会社ゆのたに様
- ・株式会社ドミノ・ピザジャパン様
- ・株式会社白鳩精肉店様
- ・小城製粉株式会社様
- ・県共同募金会「NHK歳末たすけあい」様
- ・NTT労働組合鹿児島分会様
- ・あしながおじさん様
- ・あしなが音楽隊様
- ・鹿児島ライオンズクラブ様
- ・鹿児島維新ライオンズクラブ様
- ・森田建設株式会社様
- ・中塩屋正様
- ・牛込あゆみ様
- ・竹之下次雄様
- ・門司一徹様
- ・岩瀬裕様
- ・中馬英機様
- ・上原政志様
- ・深見修様

順不同



たくさんのご支援ありがとうございました！

11月までのご寄贈は愛光会だよりに掲載しています

12月分(12月28日現在)

〈編集後記〉

あけましておめでとうございます。
昨年はコロナウイルスが猛威を振るい、大変な年でした。しかし、W杯サッカーでは日本代表が活躍する等、明るいニュースもありました。
今年は、未来に希望を持てるような年にした
いと思います。今後とも子ども達へのご支援と、
当園へのご協力をよろしくお願いいたします。

お願い
この桜島学園だより
を無断転載することは、
禁止しています。