

おいしい「食」づくり

栄養豊富な
酒粕のケーキ

デイ施設で
桐生大生

桐生大の食育研究サークル(佐藤悠紀部長)とボランティアサークル(山崎千里部長)は15日、桐生市の桐生ケアセンターそよ風を訪

れ、デイサービスで来所したお年寄り23人に手作りのおやつを振る舞った。
メニューは「酒粕のパンケーキ」。酒粕やヨーグルトといった体に良い発酵食品を使い、つつ、もちもちした食感で飲み込みやすいように、事前に10回以上試作を重ねた。
この日はお年寄りの前で材料を混ぜ、ホットプレートで焼き、イチゴやミカンをのせた。紙芝居を使って、酒粕にはタンパク質やビタミンB1が豊富に含まれていることを紹介した。お年寄りはおいしそうに食べて笑顔

を見た。
佐藤さんは「酒粕を洋風に使えるか心配だったが、うまくいったことが皆さんの役に立ちうれい」と話した。



お年寄りに振る舞うパンケーキを焼く桐生大生