

どこで買えるの？

公民館・公会堂で子どもたちが直接販売します。注文を希望される場合は日程と場所を確認してください。もし公会堂まで来ることが難しい方はご自宅まで届けますので、注文用紙にご記入ください。



- 2月6日 (月) 11:00～11:30 黒道・喜来・富田・籠池・・・公民館で販売
- 2月7日 (火) 11:00～11:30 社家・久保・段・上中原・浦壁・・・各公会堂で販売
- 2月8日 (水) 11:00～11:30 城家・国上・小路・・・各公会堂で販売
- 2月9日 (木) 11:00～11:30 北所・南上・経所・南所・・・各公会堂で販売

一緒に「まごころ」を込めてくださったみなさま

今回のプロジェクトのために食材もたくさん提供していただきました



神代地区のお年寄りについて教えてくれた
神代地区公民館さん



障害者施設やお弁当づくりについて教えてくれた
ウインズきららさん



お年寄りが困っていることについて教えてくれた
社会福祉協議会さん



おでんの栄養について教えてくれた
学校栄養教諭さん



たまごについて教えてくれた
北坂養鶏場さん



練り物について教えてくれた
オキフーズさん



薄塩や出汁について教えてくれた
多田フィロソフィさん



地域を見守る民生委員の仕事について教えてくれた
民生委員さん

その他に、神代地区民生委員さん・神代地区自治会長さん・マルイ食品さん・南あわじ市の農家さん
子どもたちの保護者のみなさん など、たくさんの方々に協力をいただきました。

注文用紙

お弁当を注文される方は注文用紙に必要事項を明記し、民生委員か自治会長にお渡し下さい。電話で注文される方は神代地区公民館(〇〇)までお電話下さい。
※ 別日に受け取りたい等の相談も可能です

名前			
住所			
自治会名	電話番号		
注文数			
受け取り場所 (どちらかに○をして下さい)	地区の公会堂に取りに行く	・	自宅まで持って来てほしい

注文締め切り 12月27日(水)

「まごころ」で神代地区のお年寄りを笑顔に！

まごころおでん弁当

MAGOKORO ODEN BENTO



料金

100円

全て淡路島の
食材で
作りました！

障害者福祉施設
調理はウインズ
きららさんに
お願いしました！



まごころおでん弁当 とは？

神代地区のお年寄りにお弁当を届け、体も心も元気になってもらうという神代小学校4年生のプロジェクト「まごころ弁当大作戦!!」。地域にはどのくらいお年寄りがいるのか、お年寄りは何に困っているのか、だれがお弁当を作ってくれるのか、どうやってチラシやお弁当を配るのか、たくさんの課題がありました。たくさんの方に協力してもらいながら一つずつ解決していき、完成したのが「まごころおでん弁当」です。

神代小学校4年生27人が考え、たくさんの方の協力のもと、「まごころ」がいつぱいまつたおでんが完成しました！
ぜひ食べてください！注文お待ちしております！



ウインズきららのお米



今回、神代小学校4年生の代わりにおでんの調理を担当してくれる浦壁にある障害者福祉施設ウインズきらら。ウインズきららでは、お弁当を製造するだけでなく、そこに使われる野菜やお米の一部を育てています。今回はそんな大切に育てられた美味しいお米を使わせていただき、シンプルなおにぎりにしました。

北坂養鶏場の卵で作ったたまご焼き



淡路市にある北坂養鶏場。神代地区にも卵の自動販売機があります。愛情をもって丁寧に育てられたにわとりから産まれる卵は、普通の卵よりも味が濃厚で絶品です！
ゆで卵はのどに詰まらせてしまうかもしれない！という心配から、たまご焼きのおでんに挑戦！味がしみて柔らかく、とってもおいしいです！

自分たちで育てただいこん



「自分たちでもまごころを込めた食材を育てたい！」となったので、畑で大根を育てることにしました。毎日水やりを交代しながら丁寧に育て、おいしい大根ができました。
調理も米のとぎ汁で苦味をとったり、面取をしたり、美味しく食べられるように丁寧に調理をしていただきました。



お年寄りが食べ慣れた淡路島の食材にこだわり、全て自分たちで手紙を書いて直接お願いをし、協力していただきました！

おでんに入れる淡路島の豊かな食の恵み！



淡路島 島かぼち オキフーズの練り物



創業115年の歴史があるオキフーズ。福良にある「練り物屋」も有名です。オキフーズでは、115年もの間受け継いできた味を今でも大切に守っています。そんな練り物への思いを神代小学校4年生も受け取り、「まごころおでん」に詰め込んでお届けします。今回は「ちくわ」と「まる天」の2種類の練り物をお楽しみください。



わたしたちも食材への思いや「まごころ」をしっかり受け継ぎます！

マルイ食品のこんにやく



洲本市にあるマルイ食品。淡路島でこんにやくを製造しているのはマルイ食品だけ。淡路島のこんにやくを守り抜いてくれています。
こんにやくにはお返し包丁がたくさん入れているので、お年寄りでも噛みやすく、のどにつまりにくいので、安心して食べていただけます。

北坂養鶏場のとり肉



北坂養鶏場では、卵だけでなく、卵を産み終わった親どりのとり肉も販売しています。
とり肉は鍋でじっくり煮込むことで、柔らかく食べやすくなります。また、軽く炒めて焼き目をつけているので、さらに味がしみて、もっと美味しく食べることができます。

南あわじ市産のたまねぎ



神代小学校4年生のおばあちゃんがつくっている南あわじ市産のたまねぎです。淡路島のオリジナルにしたい！という思いから、玉ねぎを入れてみましたが、柔らかくて甘みも出るので、おでんとの相性抜群！
今回はミニサイズの玉ねぎを使うので食べやすく、お年寄りでも安心して食べていただけます。

多田フィロソフィの出汁「金の極味」



「淡路島の藻塩」で有名な、複列にある(株)多田フィロソフィが生産している出汁パック「金の極味」。「手間ひまかかる美味しいものをより簡単に、そして、無添加で安心に」という思いで作られる出汁の味は絶品です！国産の素材にこだわり、添加物も入っていないので、安心して食べていただけます。