

わたしたちは



こんなことをしています!

No.28



ボランティアセンター登録の団体はたくさんあります。  
あなたの時間を活用してみませんか。一度見に来てください。  
今回は『北名古屋麺友会』の活動を紹介します。

## 北名古屋麺友会

これからは「地産地消」で、より多くの方々に知っていただきたい思いで  
いろいろなイベントに参加していきます。是非ご賞味あれ!

北名古屋麺友会は「麺を通じて友を大切に」をモットーに、幅広く社会  
福祉活動を推し進めてきました。(平成25年2月設立)

「きたなごうどん」は地産の人参、ほうれん草、小麦粉を使っています。  
今回、愛知県知事大村秀章氏から愛知県産小麦「きぬあかり」のシンボ  
ルマークの使用登録証を頂きました。

独自の麺文化を持つ愛知県。つるつるでもっちり食感の、愛知で生まれ、  
愛知で育った小麦粉です。

この小麦粉を愛し「きたなごうどん」を地域に広めてまいります。

北名古屋麺友会 会長 中川成光



### ◎「きたなごうどん」が出来るまで

- 北名古屋市内で比較的多く採れ、加工が簡単で栄養価の高いほうれん草を材料に決定
- 老若男女に親しまれる麺(うどん)に、ほうれん草を練り込むためのレシピを栄養士が作成
- 「北名古屋麺友会」がレシピに基づいて、ほうれん草うどんを試作
- 色や味等を改善する
- 彩りや楽しさを考え、にんじんうどんを試作し、追加する
- 従来のお白いうどんと合わせ、三色のうどんが出来上がる
- 「きたなごうどん」の名称は《来た人が和む》にもかけている



只今、出汁の仕込み中!



もえの丘栄養指導室にて