



北名古屋 麺 友 会

麺作りなどを通じた地域福祉活動

代表者 中川成光 携帯 090-5628-9589



令和 元年7月 10日 作成

活動日時 (定例会)	毎月第2.第4水曜日 (上記以外の曜日でも活動します)	主な活動内容 <ul style="list-style-type: none"> ・五条の里・あいせの里に手打ちうどんの実演訪問を実施。 ・手打ち麺講座の開催 ・子ども会麺打ち教室開催 ・社協主催麺打ち教室 ・親子麺打ち体験道場開催。
活動場所	もえの丘 栄養指導室	
会員数	13 名	
設立年月日	平成25年2月1日	

2019年度講座予定開講及び会員紹介他(会員を常時募集しています)



6月2日(日) セルフしかつ祭り『きたなごうどん』提供及びお手伝い

4月:合瀬川桜まつり模擬店開催

5月:きたなごうどん講座開催

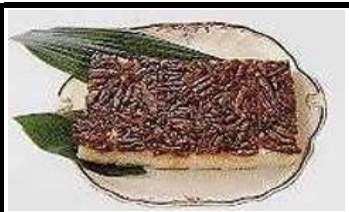
6月:セルフしかつ祭りきたなごうどん提供及びお手伝い

7月:きたなごうどん講座開講

以降 毎月各種麺打ち講座及び教室があります。

以上のメンバーで
頑張っています。

入会をお待ちしています。



押しずし



ひきずり



みょうが饅頭



普通のきつねうどん



きたなうどん

北名古屋市:きたなうどん

1:きたなうどんの開発に至るまでの経緯

北名古屋市(旧西春町・旧師勝町「今年で市制10周年」には、古くから郷土料理として「押しずし」「ひきずり」「みょうが饅頭」等がある。これらの料理は旧西春町・師勝町だけでなく、この地方に広くあった料理であり庶民に愛されてきたものである。こうした伝統のある料理も食育として重要であるが、新しく北名古屋市として、具体的に何か出来ないかとの発想から、次のような条件で献立を作成した。

- ・北名古屋市で、とれる野菜を使用すること。
- ・野菜が嫌いな子供が、野菜を食べるきっかけとなること。
- ・作ることが楽しく、家庭でも実践できること。
- ・老若男女に親しまれること。

2:献立ができるまで。

- ・比較的多く北名古屋市内でとれ、加工がかんたんで、栄養科の高い、ほうれん草を材料として決定。
- ・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為のレシピ原案を栄養士が試作。
- ・市民ボランティアグループ(北名古屋麺友会)にレシピ原案の内容でほうれん草うどんを試作するよう依頼する。
- ・色や味等を改善する。
- ・色取りや楽しさを考え、にんじんうどんを試作し追加する。
- ・白い従来のうどんと合わせて三色うどんが出来上がる。「きたなうどん」の名称は、「きた人が和む」にもかけている。

きたなうどんの栄養価

通常のうどんよりカロテン(体内でビタミンAになるもの)が多くなります。きたなうどんの栄養価の栄養価は三色を同時に盛り付けた場合。

3:啓発

- ・食育推進計画策定部会・作て連絡会の会議で「きたなうどん」の試食。
- ・第2期北名古屋市食育推進計画書の市の具体的な取り組みとして掲載。
- ・南小学校で学校行事に「きたなうどん」を使用し食育教育を栄養士会が実施。
- ・北名古屋市食生活改善推進協議会に対し「北名古屋麺友会」からきたなうどんの作り方を伝承。
- ・第2期北名古屋市食育推進計画ダイジェスト版に掲載。
- ・今後「きたなうどん」を食育計画推進として教室等を実施。



こねる



足踏み



延ばす



切る