

子ども食堂あま麺提供のご報告

この度はあま麺のご寄附をいただきありがとうございました。あま麺を提供した子ども食堂から、感想とお礼の言葉が届いているのでご報告させていただきます。美味しいあま麺を頂いて、子ども達が喜んでいたとの報告が多く寄せられました。今後とも引き続き、子ども食堂の活動へご支援をいただけますと幸いです。どうぞよろしくお願いいたします。

【感想】

- ・茹でた時は小松菜の匂いを感じましたが、食べてみると喉越しツルツルで野菜の苦味や臭みは全く感じなくてつゆがよく絡んで美味しかったです。子ども達からも、「美味しい」、「野菜の味はしない」、「野菜嫌いでも食べられる」との声が聞かれました。提供ありがとうございました。
- ・豆乳を使って、ベーコンとほうれん草を入れ、クリームスパにしてみました。子どもたちは、完食してくれました。
- ・「つるつるの麺だね!」、「何が入っているの?この緑色はホウレンソウ?」など、多くの質問があった。食感、味は大変好評を得た。特に「口当たりが良い」、「さっぱりしていて、つるつる食べられた」、「おいしくて、一気に食べてしまった」、「小松菜の青臭さが全くなくて、よく考えた麺だね」など、あま麺そのものの評価が高かった。
- ・きしめんのような感じで、すごく美味しかったです。子どもも喜んでいました。
- ・茹でている時には小松菜特有のにおいが少しあったので「こども達が気にするかな?」と思いましたが、茹であがると全く気にならなくなり、こども達もぺろっと美味しくいただきました。ありがとうございました。
- ・つるつるモチモチしていて、小松菜の香りもしてとても美味しかったです。ツヤツヤのヒスイ色がとても綺麗で小松菜のつぶつぶもいいアクセントになって、目でも楽しませていただきました。食卓が華やいでいいなと思いました。小松菜は栄養価も高いので、いいところがたくさんある麺だと思います。ご馳走様でした。ありがとうございました♡

【提供されたあま麺料理】



- ・ミートソースでパスタ風、和風でざるうどんとしていただきましたが、洋風和風どちらでもモチモチした麺が非常に合いました。カルシウムや鉄分の多い小松菜入りなので、吸収をアップさせる動物性たんぱく質と組み合わせるとよりバリエーションが広がると思いました。



- ・時期的に暑い日も多くなってくる頃なので、親子丼と一緒にサラダで提供することにしました。味付けは麺にシーチキンとマヨネーズを添えた。さっぱりしていておいしい！との評価を受けました。子ども向けにトッピングにコーンの缶詰を使い、彩りも一層よくなりました。子ども向けにマヨネーズを使用したので、おいしい！と喜んでもらうことができた。また、マヨネーズだけでなく和風ドレッシングを混ぜたため深みが出て高齢者にも喜ばれた。



- ・豆乳を使って、ベーコンとほうれん草を入れ、クリームスパにしてみました。子どもたちは、完食してくれました。



- ・あま麺をサラダうどんにして提供しました。

【あま麺提供日の子ども食堂の様子】

