



レス・かふ・トントン ニュース



12月号

いよいよ師走の振り返ると今年も大変お世話になりました!!ありがとうございました。食材のご提供、暖かい見守り、たくさんのご支援に深く感謝、感激です。どうぞ来年もよろしくお願い申し上げます。

12月のトントン・カレンダー(昼食献立予定表)

| 日曜日 | 火曜日 | 金曜日 |
|----------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|
| ※ 先月号のニュースに変更があります。「4日」コロッケ→「6日」 | 1日 煮魚(魚種はお楽しみ!) 根菜の白和え | 4日 名寄・日進から おると・古屋シェフ登場! |
| 6日 コロッケ ピーツ・サラダ | 8日 根菜と鶏の手羽元煮物 紫キャベツの甘酢漬け | 11日 豆腐の甘辛だんご 鮭かす汁 |
| 13日 名寄市立大学学生さん ワンディ・シェフ | 15日 焼き魚 ヤーコンのキンピラ | 18日 ネパール・カレー(チキン) かぼちゃプリン |
| 20日 もしかすると!? ワンディさんのクリスマスメニュー | 22日 和子さんの全粒粉と ライ麦パン ハンバーガー風 | 25日 和子さんのピザ (20日と入れ替わるかも?!) |
| 27日 年末休業 (黄金湯は営業) | 29日 年末休業 (黄金湯は営業) | 1月1日 元旦休業 (黄金湯は営業) |

13日は名寄市立大学の学生さんによるワンディ・シェフ!!

5月の町民栄養調査、7月の報告会、先日の長谷部先生の調理実習など、今年は名寄市立大学の保健福祉学部の方々とつながりが深まった一年でしたね!今年のレシピ集も力作揃いでした。ご覧になりましたか?「え?知らな〜い!」トントンにありますよ。地産地消のメニューが満載!です。

今月13日のトントンでは栄養学科の学生さんと看護学科の学生さんの連携教育科目の「フィールドグループワーク」の一環でワンディ・シェフをしていただきます。予定では3名の学生さんが教室で学んだことをもとに「生・ナマの現場」でシェフ体験します。とても貴重な学習の機会です。お客様が必要!!是非お客さんになって学生さんのお勉強を支えてあげてください!!(あ、トントンも...)

気になるメニュー!!メインディッシュは名寄特産のもちをグラタン風に焼く餅グラタン、野菜たっぷりサラダに野菜たっぷりのコンソメスープ、デザートが豆乳プディングです。学生さんが試作を何度も繰り返し極めた味(の筈)です。お料理同様、会話も楽しんでくださいね。モクロン500円で30食分のご用意が予定されています! 予約はお電話で(留守電だったらメッセージを!)01634-6-2300

ご報告 21日(土)の流し田子の会のご参加、ありがとうございました♪

久々のイベントでしたが、10名ほどのご参加があり、流し田子の魅力を再認識しました。常連さんに加え枝幸町からのご参加もあり和やかなひと時でした。ありがとうございました。またやりましょう!!

注目 今月のメニュー予定について:20日と25日のワンディさんの日程調整が未定です。どちらもお楽しみメニューです。詳細はホームページでチェック又はお電話などでお問い合わせください!



TEL:01634-6-2300 住所:中頓別町字中頓別60-1

ホームページ: koganeyu-nakaton.com もしくは「トントン」「中頓別」で検索