



Everyone happy

～みんな食べれて、みんなhappy～

2/21（土）にこまちフォーラムでプレーン・黒糖きな粉・ココアを販売します！是非、来てください！

宮谷タイム始動

一年間取り組む宮谷タイムの目標

宮谷タイム一回目の話し合いで一年間の目標を集めて、その中で大きいめあてとなった

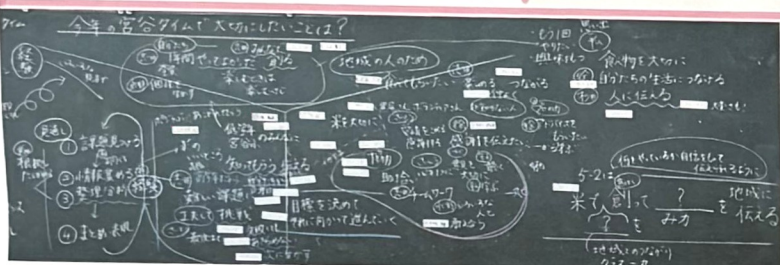
【アレルギーのある人もおいしく食べられる米粉クッキー】

このめあてからたくさんの試行錯誤や話し合いをし、完成した米粉クッキーです。

そんな米粉クッキーにはクラスメイトはもちろん、先生やプロの方の努力も沢山詰まっています。

協力してくれる方を求めて...

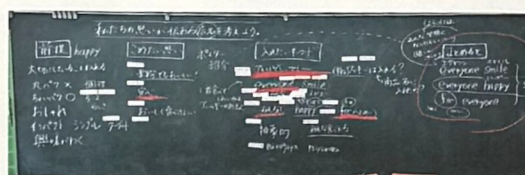
沢山の方々が応援・協力してくれて、完成した米粉クッキー。米粉を提供してくださった【みたけ食品】さん・実際にクッキーを販売している方から米粉クッキーを作る時のアドバイスをしてくださった【for happy】さん・西区のことを教えてくれた【西区役所】さん。沢山の人の協力で完成した米粉クッキーです。



Everyone Happyの由来

everyoneの由来

僕たち五年二組は、西区民まつりの時の、店の名前を決めるというときに、『自分たちの目標やめあての、『アレルギーの人も安心して食べることができる』とか、『たくさんの人が食べられる』に沿った名前が良い』という意見が出ました。



そして、「ために」の意味の「for」を入れる意見や、「みんな」という意味の、「everyone」を入れる意見などが最終的にみんなに食べて欲しかったので、「everyone」に決まりました。

happyの由来

僕たちのクッキーは、「僕たちのクッキーを食べてくれることで、みんなを幸せにすることができる」とか、「アレルギーの人に食べてもらって、笑顔になってもらう」という目標もあるし、



また、僕たちのクッキー作りを手伝ってくれた、「for happy」さんのHAPPYを取って、HAPPYを入れようとなりました。

西区民まつり

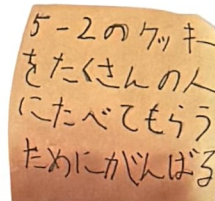
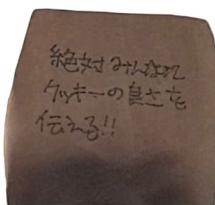
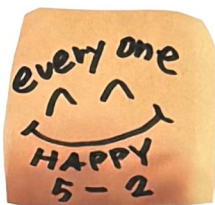
西区民まつりの様子

西区民まつりで、実際にクッキーを売ってみました。西区民まつりは地域のために出ている人が多くとても楽しい雰囲気でした。たくさん買ってくれて嬉しかったです。西区民まつりで、アレルギーの子もいる方に会いました。その人にも米粉クッキーを買ってもらえてめあてに沿った活動ができたと思いました。「卵・乳・小麦を使っていないクッキー」として売っていたけど大豆やアーモンドを使っているから完全なアレルギーフリークッキーじゃなくて、そのアレルギーがある人は食べられません。それを変えたい！と思って大豆などを使わないクッキーのフレーバーを作ることになりました。



そのための活動

西区民まつりで買ってくれた人に、米粉の良さを知ってもらうためのポスターを作って「米粉はこういう良さがある」とわかってもらうように取り組みました。感想を聞くためにアンケートも作って自分たち以外の意見を学びました。そのアンケート結果から、「米粉でクッキーが作れるなんて知らなかった」などの感想をもらって、この活動をやっている良かったと思いました。それから自分たちでもっと良くするために意見文を書き、もっと多くの人に知ってもらいました。



米粉クッキーの味決め

米粉クッキーの味が決まるまで

最初5-2が考えた米粉クッキーの味はたくさんありました。しかし、その中から味を決めるために何度も試作しました。そしてその中から選ばれたのがプレーン味と黒糖きな粉味です。

他にも多数の味の候補はありましたが試行錯誤を繰り返し味を決めました。

新フレーバー

今は、プレーンと黒糖きな粉の2種類の味がありますが私たちはこまちフォーラムまでに新しい味のフレーバーを作ろうと考えています。今回新しく作ろうと考えているフレーバーのテーマは、今までは卵、牛乳、小麦を使っていないクッキーでしたが今回は、大豆や豆乳を使わないクッキーにしようと考えています。また新しい味の候補にはココアやバナナ、甘酒等の味が出てきました。



またこまちフォーラムでは、新しい味が決まりその新しい味をプレーン、黒糖きな粉と新味のココア味を発売することになりました。

みなさんもぜひにこまちフォーラムに来てください。

