

2011年12月24日



米丸を担当した千葉さんと米丸を食べてにっこり！の参加者の子供

わんぱくアトピッズくらぶ クリスマス会に参加 食物アレルギーの母子と楽しい時間を過ごしました 大学で試作した「米丸」も子供達に大人気！！



子供達と触れ合えることが一番の楽しみ！！

新潟市の食物アレルギーの会「わんぱくアトピッズくらぶ」のクリスマス会に高橋リダー（3年）、千葉さん（3年）、佐藤さん（1年）の3名が参加しました。

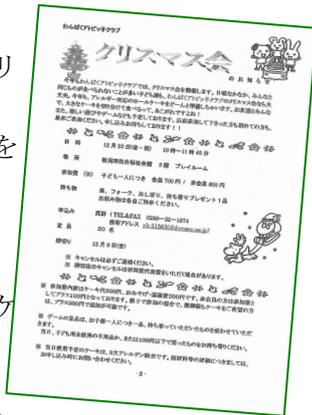


当初は食物アレルギー対応のデコレーションケーキを学生が作り、子供達と一緒に食べる予定でした。しかし、かなり重篤な食物アレルギーの子供が参加することで、「小麦・乳・卵」を不使用だけでは対応できません。アレルギー25品目+米粉を使用しないで作る技術を学生は持っていません。

又、万一の事故を考えてケーキは見送りました。その代わりに、米粉を使用した「米丸」を大学で作ってラッピングしてお土産にしました。

学生たちはプレイルームの飾り付けから手伝い、「たまごのたまちゃんのしらなかったこと（しょくもつアレルギー）」という紙芝居を子供達に感情一杯込めて読み聞かせました。又、仙台市の食物アレルギー専門店の「食物アレルギー対応デコレーションケーキ」を配り、そして、試食しました。

アレルギー児の母親達に話を伺うことができ、学生たちにとって食物アレルギーの子育てを理解する絶好の機会となりました。米丸も「美味しい！！」と子供達に好評で、学生達が作ったお菓子を美味しく食べる姿を見ることで、さらに、将来の栄養士としての使命感に燃え上がる一日でした。



白藤の米粉を使い「米丸」を試作しているところ。手で丸めてオーブンで焼きます。根気がいらいます。



「米粉シュークリーム」の試作。豆乳ホイップクリームを注入。絞りの代わりにビニール袋で代用！



クリスマス会の朝急いで「米粉粘土」のサンプルを作る。食紅を加えて色鮮やかな米粉粘土の完成！



米粉粘土の作り方の説明。小麦アレルギーの子供でも安心して遊べ、口に入れても安全な米粉をPR！

【 問い合わせ先：(有)エコ・ライス新潟 豊永有(トヨガユウ) 】

TEL 0258-66-0446 FAX 0258-66-0447

HP <http://www.eco-rice.jp/> e-mail eco-net@nekonet.ne.jp

HPをリニューアル！学生との手作りブログも好評です！

