

「ロングのりまき」を作ろう

運営協議会コミュニティ部会

平成22年10月23日(土曜)



長さ1.8mの「まきす」を繋ぎ
おにぎり100人分の海苔を
乗せ、均等にご飯をセット。

16mの海苔には
びっくり！！

ご飯は炊き上がりで18kgを
用意いたしました。



たまごを乗せて

手前に見えるのは
「きゅうり」です。

子ども達も一生懸命で
楽しそうです。

入れた具材は
他に「かんぴょう」「おぼろ」
「かにかま」
お好みで「ねり梅」「めんたいこ」
「マヨネーズ」です。





掛け声を合わせて
一斉に
巻きます。

タイミングが大事です。

「まきす」をそっと剥がすと
中から「のり巻き」が……



皆で持ち上げてえ～

「ハイ！完成え～！」

16. 2mの長あ～い
「のり巻き」です。

出来上がった「のり巻き」は
その場で切り分けて
美味しくいただきました。

おひとり「30cm」分。

食べきれない分は
「運営協議会」のメンバーで
残さずいただきました。

小学校の児童には
「足りない！！」なんていう子も
いましたよ(笑)



海苔で健康推進委員会の皆様には大変お世話になりました。ありがとうございます。」
子どもから高齢者までの世代を超えた交流ができました。
この内容は、「読売新聞」「産経新聞」「としまテレビ／まちナビ」で取上げられました。
あっ！豊島区のホームページにも載っています。