

まちかどネットワーク



富士市オリジナルの
給食メニュー
サイダーかん

富 士市の学校給食メニュー「サイダーかん」は、子どもたちに大人気です。インターネット上で話題となったことで、テレビでも紹介され、市外の人たちにも知られるようになってきました。

給食を担当する富士市教育委員会学務課の職員は「昭和40年頃、吉原第一中学校の管理栄養士が作ったことが始まりです。今では夏の定番メニュー。ポイント

は、サイダーを寒天液に混ぜる際の温度です」と教えてくれました。作り方は、当時から今に至るまで変わっていません。

サイダーかんの作り方

【材料】(10人分)

水：550ミリリットル、粉寒天：12グラム、砂糖：100グラム、メロンシロップ：大さじ2、サイダー：350ミリリットル

- ①分量の水で粉寒天を混ぜて火にかけ、よく煮溶かす
- ②砂糖を入れてさらによく煮る
- ③火を止め、メロンシロップを加え混ぜる
- ④容器の内側を水で濡らし、③の寒天液を流し入れる
- ⑤寒天液の表面がうっすら固まる状態(寒天液の温度が約52℃◀この温度がポイント)まで冷めたら、よく冷えたサイダーを入れて、へらでそっとかき混ぜる
- ⑥粗熱がとれたら冷蔵庫で冷やし固めて完成



▲サイダーかんは時代を超えた給食の人気デザート

に閉じ込められた炭酸による独特の食感が特徴です。6月25日には、丘小学校の給食に登場しました。金属容器の中で切り分けられたサイダーかんは、給食当番の児童が一つずつクラスの子の皿によそっていました。6年生の福村菜乃葉さんは「サイダーかんは、ちょっとシユワシユワした感じでおいしい。いつも給食に出る日を楽しみにしています」と話していました。

セカンドライフの顔

第33回 問い合わせ
市民協働課 ☎55-2701

「セカンドライフ」は主に、定年退職後や子育て後など第2の人生を意味します。このコーナーでは、セカンドライフを楽しんでいる還暦世代の人を紹介いたします。今回紹介するのは、**仁藤政孝さん**(富士見台)。定年前から、定年後にやりたいことをいくつか考えていたその中で、セカンドライフを楽しみ続けています。

在職中にできなかったことを楽しみたい
自分にとって定年退職後は、在職中にできなかったことを楽しむ時間だと考えています。15年前に63歳で定年退職してから、これまでに日本百名山の全山踏破などをしてきました。今はパソコンやカメラを通じた学習活動が中心です。

パソコンは、品質管理の仕事で使っていました。退職後にパソコンを勉強し直そうと考え、パソコンインストラクター養成協会に加入し、月1回の研修会で使い方を学んでいます。また、富士市シルバー人材センターを通じて、パソコン講座やスマートフォン講座の講師も務めています。

カメラは、地区まちづくりセンターの講座で基礎を学び、こちらも今では自分が講師として講座で教える立場になりました。天気の良い日は富士山の撮影に出かけ、富士山から元気をもらっています。



富士山撮影などを楽しむ仁藤さん

セカンドライフについて詳しくはセカンドライフ相談室へ
事務局／(特非)東海道・吉原宿 ☎(30)8850