



パテ・ド・カンパーニュ

不定期で料理教室も行っていきます。詳細は、同店ホームページ(http://www.le-poeilon.com/menu.html)をご覧ください



レストラン・ポワロン
場所/泉町2-2-35 営業時間/11:30~15:00(14:00ラストオーダー)、18:00~22:00(21:00ラストオーダー ※ディナーコースの受付は、20:30まで。) 定休日/日曜日、不定休 ※お問合せください。
問合せ/☎231-4787



海南鶏飯

ご家族やご友人の記念日向けの「お祝いプラン」も行っていきます。手彫りの「野菜の花束」(要事前予約)をプレゼントします



野菜の花束

大香港厨房
場所/宮町1-7-31水戸駅ビルエクスセルみなみ6F 営業時間/11:00~22:00 定休日/なし
問合せ/☎306-9519

レストラン・ポワロンでは、フランスの郷土料理やおいしいワインなどを提供しています。同店の地産地消メニューは「パテ・ド・カンパーニュ(田舎風パテ)」。ブランドソーサーなどで一晩マリネした友部豚をひき肉にし、型に詰めて蒸し焼きにしたものです。同店では、3日間以上熟成させ、肉のうまみを凝縮した後、前菜として提供しています。

大香港厨房は、香港点心のほか、幅広く好まれる広東料理からピリ辛い四川料理まで、中華料理の数々を堪能できるレストランです。同店の「海南鶏飯」は、城里町のブランド米「ななかいの里」シヒカリの上に蒸し鶏をのせ、水戸市のブランドねぎ「梁甘ねぎ」などをかけて食べる地元ならではのものです。シンプルながらも飽きのこないおいしさを、「地元」の新鮮な食材を使うことで、皆さんに茨城の豊かさを知ってもらいたい」と話す料理長の柏寛士さん。野菜などを生産者から直接仕入れたりするほか、自宅で育てたものなども積極的に使っています。

このほか、デザートには、「常陸秋そば粉入り県産はちみつクレープ」などもおすすめです。



地産地消飲食店 水戸美味 第10回

地域で生産されたものを、地域で消費(食べる・利用する)する「地産地消」。市では、地元食材のおいしさや価値を再認識してもらうため、市近郊の地場農産物などを使用している市内の飲食店を「水戸美味」のキャッチコピーでPRしています。「水戸美味」に登録された、店舗を紹介しますので、ぜひ活用ください。

問合せ/農業技術センター(☎243-6841)

大香港厨房



放課後子ども教室について

問合せ/総合教育研究所(☎244-1331)



牛乳パックでギター作り



子育て けいじぼん

放課後子ども教室で さまざまなたくわを

放課後子ども教室



ひと・まち・ねっとわーくの皆さん(中央が三澤さん)

●放課後子ども教室

小学校の放課後や休日に、学校の教室など、安全・安心な場所を利用して、学習や体験・交流活動をする、放課後子ども教室。市では子どもたちに心豊かで健やかに成長できる場を提供するため、市内すべての小学校区に開設しています。

同教室では、活動を企画する「コーディネーター」や活動の補助・学習支援などを行う「学習アドバイザー」の皆さんが活躍しています。

●心育む体験活動

内原・五軒・常澄地区で同教室を運営している、NPO法人ひと・まち・ねっとわーくの皆さんは、工作や本の紹介・読み聞かせなど、さまざまな取組みを行っています。

コーディネーターの三澤一紀さんは「子どもたちの自由な発想を大事にしたい」と、話し合いを重ねて企画を立て、子どもたちが楽しく活動ができるよう工夫しています。また、工作活動をする際、子どもたちが安全に、自分の力で作品を完成させられるよう、あらかじめ細工を施すなどの配慮を行っています。子どもたちは「学校ではやらないことができている」と、充実した様子を見せます。

放課後子ども教室では、さまざまな体験活動を提供し、子どもたちの健やかな成長を応援していきます。