



# ～つくってみましょう～

2月は、ホームグロウン（サッカースクール）コーチの  
ありま じゅん  
有間 潤さんを紹介します。

コラボ給食メニューは、「じゃこ<sup>てん</sup>」ですが、  
材料納入の関係で保育所給食ではお休みです。



Q1. 子どもの頃に好きだった給食メニューはなんですか？  
鯖の味噌煮、わかめご飯、黒糖パンです。

Q2. お仕事の内容を教えてください。  
指導者（コーチ）をしています。サッカーの楽しさを子どもたちに伝えること  
や、FC今治のことを知ってもらおうお仕事をしています。

Q3. このお仕事を志した理由やきっかけを教えてください。  
子どもが好きでサッカーも好きだからです。また、FC今治の元選手として  
地域の子どもたちに夢を与えたいと思ったからです。

## ～有間 潤さんからこどもたちへのメッセージ～

FC今治ホームグロウングループの有間潤です。以前はFC今治の元  
選手として活躍していましたが、今はサッカーのコーチとしてお仕  
事を頑張っています。

小学生の頃に好きだった給食のメニューは、黒糖パンとわかめご  
はんです。嫌いな食べ物はなかったです。なので、みんなも好き嫌  
いせずに、たくさんごはんを食べて、大きくなってください。

また、サッカー教室であったり、スクールでお会いすることがあ  
ると思います。その時にまた笑顔で会いましょう。

\*有間潤さんのメッセージ動画より、抜粋（一部編集）しています。



写真提供：FC今治

### ◎肉まん風蒸しパン

〈材料〉★子ども1人分です★

薄力粉	20g
ベーキングパウダー	小さじ1/4
水	20g
砂糖	小さじ1/4
塩	少々(0.2g)
油	小さじ1/3
豚ひき肉	15g
たまねぎ	7.5g
たけのこ(ゆで)	5g
干しいたけ	1g
根深ねぎ	2.5g
しょうが	0.6g
しょうゆ	小さじ1/4
砂糖	少々(0.4g)
酒	少々(0.6g)
片栗粉	小さじ1/5

〈作り方〉

- ①薄力粉とベーキングパウダーを合わせてふるっておく。
- ②水・砂糖・塩・油を混ぜ合わせ、①に加え、均一に  
なるまで混ぜる。
- 【あんをつくる】
- ③干しいたけは戻しておく。
- ④玉ねぎ・ゆでたけのこ・干しいたけ・根深ねぎは  
みじん切りにし、しょうがはすりおろす。
- ⑤豚ひき肉に④・しょうゆ・砂糖・酒・片栗粉を加え、  
粘りが出るまで混ぜ合わせ、作る個数に等分し丸める。
- ⑥②の生地をアルミカップの底が隠れるくらいまで流し  
入れる。⑤の肉あんをアルミカップの真ん中にのせ、  
②の生地の残りを上から流しかける。
- ⑦蒸し器に並べ、強火で約20分蒸す。

蒸しパン風なので、  
あんを包む手間がなく簡単に作れます♪

保育所給食の2月のメニューの中からレシピを載せています。  
ご家庭でも作ってみてください♪