



ボーイスカウト八尾7団カブ隊

2016年 9月プログラム

戦国

テーマ：政宗3分クッキング

生活目標：感謝の気持ちを忘れません。

今月の歌：まるまるまる

団歌3番・5番



いつもの持ち物じゃー!!
用意はできたかー!!

カブブック・チャレンジ章・カブ歌集・筆記用具・メモ帳・ボード
新聞紙(2~3枚)・軍手・ロープ・ビニール袋(名前を書いて3枚くらい)
ボンチョ(カッパ)・折りたたみ傘・しきもの・プラスチックのコップ
活動の前日に必ず自分でチェックすること!!

いざ!! 出陣じゃー!!

今月は、クッキングの月です。

みんなは好き嫌いありますか? 戦国武将も好きな食べ物とかあったそうですね。

例えば・・・今月のテーマの『政宗』はグルメで有名なんですが、トイレで、午前と午後の2時間ずつ、

朝夕の献立を考えていたといひます。

この政宗の好物は、『伊達巻』で、伊達政宗の好物だったことから『伊達巻』と呼ばれるようになったと言われていひます。

他にも大河ドラマにもなった『真田幸村』は、『こねつけ餅』

真田兄弟の思い出の食べ物という話も残っており、信州の方では馴染みの深い食べ物のようです。

ところで、みんなは食事の前にはなんと言ひますか? また、食事の後は何?



『いただきます』、『ごちそうさまでした』と言ひているでしょうか?

『いただきます』は『もらう・食べる』の丁寧な言ひ方です。漢字では『頂く・戴く』と書き、

頭の上に捧げ持つことを意味しました。このことは、何か大切なものをもらった時に『ありがとう』の気持ちを表す動作です。

また、食べ物は、もともとすべて生き物でした。牛・豚・鳥・魚などの動物、米や野菜などの植物にはそれぞれ命があります。

『いただきます』は、食事ができることすべてに対して『ありがとう』という言葉でもあります。

そして、『ごちそうさまでした』漢字で書くと『ご馳走様でした』

この『馳走』は『かけまわる』という意味があります。人をもてなすために汗を流して食べ物を集め、

駆け回るようにして食事の準備をしてくださった人たちの苦勞をねぎらい、感謝する気持ちが込められています。

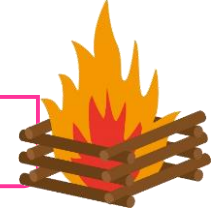
日	活動時間 集合場所	活動場所	活動内容	持ち物 服装
9/4 (日)	集合 南高コミセン 10:00 ↓ 解散 南高コミセン 12:00	南高コミセン 10:00~12:00	(組集) カブブック・チャレンジ	いつもの持ち物 水筒 各自必要なもの
9/22 (日)	集合 アクトランド 09:00 ↓ 解散 アクトランド 16:00	アクトランド 09:00~10:00 10:00~16:00	(隊集) カントリー作戦 親子クッキング	いつもの持ち物 水筒・食器セット ナイフ(危なくないよう さやをつけて持つ)くる 広げた牛乳パック フキン(台拭き用・食器用).. 制服

お知らせ
アリオ八尾の1階広場にて、『わくわくアウトドア』が
開催されます。友達もつれて、私服で遊びにきてね。

- ☆8月28日 13:00~ リーダー会議
- ☆9月03日 団会議
- ☆9月11日 親子ハイキング下見



お知らせ
11月19日(日)に、『八尾スカウト協会 キャンプファイヤー』の行事が入ります。
詳細は後日連絡させていただきます。よろしくお願ひします。



11月11日、そして毎月11日は何の日か知っていますか? 11を箸に見立て、『いただきますの日』だそうです。
今までは、ただ何となく言っていた『いただきます』ここで一度『いただきます』の意味を考え、目の前の食事に改めて感謝してみよう!!

『いただきますの日』プロジェクト!!

- 「自然」に いただきます。 作物を育む大地、きれいな水、太陽の恵みへの感謝。
- 「労働」に いただきます。 食事が食卓に並ぶまでのたくさんの方の存在への感謝。
- 「調理」に いただきます。 一緒に楽しい食卓を囲んでくれる身近な人たちへの感謝。
- 「いのち」に いただきます。 野菜・肉・魚など、人と等しく尊い命への感謝。
- 「周りの人」に いただきます。 地域や家庭で受け継がれてきたレシピや知恵、愛情への感謝。

感謝の気持ちを込めて『いただきます。』

最初に出てきた、真田兄弟の思い出の食べ物『こねつけ餅』のレシピを見つけたので、紹介させていただきます。

- ざいりょう 10個分 作りかた
- 冷ごはん 350g
 - 小麦粉 100g
 - 水 150cc
 - 信州みそ おおさじ3
 - 砂糖 おおさじ3
 - サラダ油 適量
- みそと砂糖を混ぜておく。好みに砂糖を調節してください。
 - 材料をそろえて、フライパンに多めの油をひいて準備。
 - ボールに小麦粉とご飯(冷たいまま)を入れ水を入れよく混ぜる。小麦はご飯のつなぎなので分量は目安です。
 - 手に水をつけて、手のひらに生地をのせ平らに延ばしみそをのせる。
 - 半分に折るように優しくみそを包み込んで小判型にする。
 - フライパンで両面をこんがりじっくり焼く。



あつあつももっちりおいしく、冷めてもみそが染みて美味しいそうです。
戦国時代に食べられていた食べ物、今もまだ受け継がれ食べ続けられているんですね。
『知恵に感謝』ですね。