



第3回レストラン「おいでやす」のご案内

常盤学区で採れたお米・農産品を中心ときわおにぎりプロジェクトのメンバーが美味しく調理して昼食ランチを提供します。

1.日 時 令和6年6月1日(土) 午前11時30分～午後2時

2.場 所 常盤まちづくりセンター



バランのとれた
食事で健幸に!

3.昼食ランチ **500円** (50食限定の提供となります)

料金は当日徴収いたします。

メニュー(予定) 豆ごはんのおむすび・塩むすび、オニオンスープ、ポテトサラダ、大根なます、米粉のグラタン、筍・ふき・山椒の炊いたん、おから(エンドウ豆など)、贅沢煮(大根)、つけもの(日野菜)、蒸しカステラなど

※今回のレストラン開設に際しても、草津北部まちづくり協議会から食材費用の支援をいただいています。

4.申し込み(予約)期間 令和6年5月7日(火)～5月17日(金)の先着順です。

5.申し込み・問い合わせ先 人と地域が輝く常盤協議会(077-568-0001)

※申し込み予約について

○下記の申込書欄に必要事項を記載いただき常盤まちづくりセンターまで提出をお願いします。

○申し込みは2名まで可能です。

○申し込みは先着順として、50食に達成した時点で締め切ります。

○当日、送迎を希望される方は、可能な限り対応します。(人数、時間等の制限あり)

キ リ ト リ

■第3回レストラン「おいでやす」申込書

番号	町内会	氏名	連絡先	送迎		
				希望	送迎先	希望時間
1						
2						

※希望の送迎ができない場合は事務局から連絡をいたします。

農業振興活性化プロジェクト

(愛称：ときわおにぎりプロジェクト)の活動紹介

【農業振興スペースの設置と活用】

○常盤地域まちづくりセンターには、常盤学区の特色である農業を活かした取り組みを進めるため、1階の入口近くに調理室とサロンに隣接させた農業振興スペースを確保しています。ここを活用するため、有志29名が農業振興活性化プロジェクト(愛称：ときわおにぎりプロジェクト)を立ち上げ、令和4年度より常盤学区の農産品を活用したレストラン『おいでやす』の開催や研修、新たなメニューの開発などに取り組んでいます。



レストラン「おいでやす」の開催

常盤の食材を活かしたメニューを考え、1食500円(限定50食)で販売するレストラン「おいでやす」を開催しています。これまで、令和5年1月19日と令和5年7月15日の2回実施し、延べ84人が参加いただき、常盤のお米の魅力を感じていただいています。



橋川市長も参加いただきました

研修や新たなメニュー開発(料理教室)

今後の参考とするため、農家レストランせいわの里まめや(三重県多気町)や農家レストラン且緩々(しゃかんかん)(兵庫県姫路市シャカンカン)への視察研修を行うとともに、農林水産課の井上農商連携調整員の指導の元、常盤の食材を活かしたメニュー開発を行っています。これまで、中島さん家の肉みそ、米粉ピザ、鮎ずしを使ったジェノベーゼ風ピザ、お餅を使ったおかきづくりも行っています。

