



# 滴 Shizuku

vol.56

季節誌しずく  
2025.9 > 12

からだをめぐる木の家のまわりの  
生きえくたのめしよ〜  
めぐり、めぐり木まのこまなぐ  
何年も、何年も、何年も、何年も、何年も、  
生まれる前から続く終わらないサイクル  
絶えることないサイクルへ

地産地消で生産者と消費者をむすぶ

It has published thanks to your cooperation. Thank you! Presented by Shizuku project.

## 土とともに暮らす、「ひらおガルテン」公開中

### 場所 豊川市平尾町

※予約フォームより希望日時のご予約をお願いします。



LDKの床はモールドテックスという  
新素材を使った土間になっている



緑に囲まれた静かな環境で、  
庭仕事・畑仕事を愉しみ、  
2人でゆったりと暮らしたい。  
街中に住んでいた頃に夢見ていた、  
自然と共にある暮らし。  
華美ではないけれど、  
「本当に良いもの」に囲まれた  
「上質な暮らし」が、  
ここにはある。

#### 「こくらす\*ひらおのもり」のこと

「ひらおガルテン」は、イトコーの家が3棟建ち  
並ぶ環境共生型分譲地「こくらす\*ひらおの  
もり」の中に建てられたコンセプトハウスです。  
敷地内には3棟それぞれの家のための家庭菜園  
が併設されており、「自然とともにある豊かな暮  
らし」の実現を目指しています。



四季を通して畑を愉しむ



ひらおガルテン  
Photo gallery

キッチンの窓からは畑の様子がみられる



自然に囲まれた静かな夜に映えるスタイル

- このコンセプトハウスは現在販売中です。
- 家づくりのための見学希望の方、購入を検討される方、どちらも見学可能です。
- 備考：ご来場の際は、3日前までの予約をお願いします。  
お急ぎの場合はお電話でご予約ください。

### 株式会社 イトコー

〒442-0069 豊川市諏訪西町2-248

☎ 0120-86-4191 slow@itoko.co.jp



季節誌しずくは東三河の各市より後援をいただいております。 後援／豊橋市・豊川市・田原市・蒲郡市・新城市

■季節誌「しずく」2025年秋号(第56号) ■2025年9月20日発行 ■企画・製作 / shizuku project(しずく企画室)  
■編集・発行 / アイスタイルデザイン 〒440-0068 豊橋市東郷町27番地16 もみの木の家1F  
■URL / https://shizuku.info ■e-mail / info@shizuku.info

季節誌しずく 検索









女神のほほえみ

YouTubeで  
(キセキ/トキメキ)

MV動画を見てお米をGET!

10周年を記念して  
女神のほほえみPRソング2曲の  
楽曲の持つ世界感をアロジック風に  
アレンジした作品が誕生!  
令和7年10月10日より  
YouTube配信決定!

女神のほほえみ

豊橋  
発祥

令和7年産  
新米

女神のほほえみの動画を視聴しながら大冒険!  
動画に登場する昆虫や動物を見つけてお米をゲット!

正解者の中から抽選で100名様に  
女神のほほえみ5kg  
プレゼント!

やえちゃんねる 女神のほほえみ

KISEKI

～顔色の輝き～


(キセキ)MV / 4:05

tokimeki

～時空を超えて～

(トキメキ)MV / 6:00

問題

2つの動画に大胆&こっそり登場する  
昆虫や動物の  をお答えください。

※架空・伝説の生きものを含む ※女神と少女は除く  
※同じ生きものが複数登場しても1種類となります

期間

令和7年10月10日～11月30日

締切

令和7年11月30日

応募

右記、QRコードからキャンペーンページにアクセスしてください。  
応募に関する詳細はキャンペーンページにてご確認ください。

●発表/当選通知は応募時にご登録いただいたメールアドレス宛にご連絡いたします。

女神のほほえみ  
プレゼントの  
応募はこちら



## 親子フード・カルチャー・インサマー 2ヶ所の給食センターで開催

●豊橋市曙学校給食センター ●豊橋市曙町字南松原162番地の1 ●TEL:0532-21-6071  
●HP: <https://www.city.toyokashi.lg.jp/3223.htm>  
●教育部 保健給食課 ●TEL:0532-31-2821

令和7年度開催!

施設内の見学や体験を実施

## 豊橋市曙学校給食センター

豊橋市は4つの学校給食センターにて、1日に市内75校、約3万1,000食分を調理している。給食業務を積極的に取り入れるから、日本の行事や郷土料理などをさまざまな献立を提供している。

人気の献立「マーボー豆腐」を試食

最初に、沼田敏明センター長より施設や食材の流れなどの説明があり、その後は2班に分かれ交互に施設内の見学となった。ヘアキャップやマスクなどを着用し、衛生の準備を整え施設内へ。フライヤーなど調理設備や大きな回転釜で調理している所を見学し、水の入った同じ釜でしゃもじを使って混ぜる体験をした。

また、DVDの視聴ではセンターの1日がまとめられ、給食ができるまでや食器の回収後といった実際の稼働している様子を知ることができた。

最後は試食の時間となり、この日の献立はマーボー豆腐、中華スープ、白米、りんご、フロズンヨーグルトが用意され、「いただきます」の掛け声で試食を行った。センター長からは「毎日必要な量と栄養価を考え、多くの人の手によって作られています。空になった食缶を見るとうれしい」と言葉を添えた。

市では、豊橋産農産物を使用した学校給食アイデア料理コンテストや「とよはし産学校給食の日」を設定するなど、地産地消や食育活動にも力を入れている。

昨年に続き、夏休みに親子で普段入ることのできない給食センターに入ることができる特別なイベント「親子フード・カルチャー・インサマー」が今年も開かれた。東部学校給食センターは7月23日・24日・25日、曙学校給食センターは7月29日・30日・31日に開催。毎年人気のイベントで、今年は約3倍の当選倍率の中、選ばれた親子が参加となった。29日に開催された曙学校給食センターでは、23世帯の市内の親子・家族が参加し、座学と施設見学、試食を行った。

