

# 読んでみよう 解いてみよう さん太のワークシート

ママ目線でアレルギーや健康に配慮したお菓子を、岡山のラジオ番組が商品にしました。記事を読み質問に答えましょう。

低学年も  
チャレンジ!

Q1

商品は、生おからや米粉、大豆由来のソイバターなどを材料に使った「おからクッキー」です。今以上に人気を高めるために、魅力があるパッケージのデザインを考えてみましょう。

おからクッキーを開発した「ママ夢ラジオ岡山」メンバーら



「ママ目線でアレルギーや健康に配慮したお菓子を、岡山のラジオ番組が商品にしました。記事を読み質問に答えましょう。」

い。プレイン、子どもが好むココア、ざくざくした食感と香ばしさがあある五穀の3種類を詰め合わせた。

番組は岡山、倉敷、赤磐市の30〜50代の母親7人がパーソナリティを務め、岡山シティエフエム（愛称・レディオモモ）で毎月第1金曜に放送。悩み相談に応じたり、子育て情報を発信したりしている。「親子で安心して食べられるお菓子を作りたい」という声が上がった。メンバーの池脇智子さん(53)は「倉敷市児島味野」が近くで「倉敷おからクッキー」を手がける「もとや」(同市児島駅前)に協力をもちかけた。

メンバーと自社でさまざまな素材の組み合わせを繰り返して試して商品化。昨年11月からママ夢ラジオのオンラインショップで140g入り2袋1800円で販売し、ほとんどの利用客が再購入するほど好評という。

リーダーの宝生亜紗美さん(40)は「岡山市北区下中野」は「低カロリーで食物繊維豊富な生おからが入り、米粉で食べ応えも増している。子どもはもちろん健康を気にする大人もうれしい。デザートと呼びかける。」

(内田貴大)

岡山のラジオ番組

## ママ目線でお菓子開発

ママ目線でアレルギーや健康に配慮したお菓子を、母親たちが企画・構成、出演するラジオ番組「ママ夢ラジオ岡山」が開発した。倉敷市の菓子メーカーと協力し、小麦粉や乳製品、卵を使わずに製造した「おからクッキー」だ。通販サイトで全国販売し、人気を呼んでいるという。

県内の豆腐店から仕入れた生おからや県産米粉など地元食材をはじめ、砂糖の代わりに精製前の粗糖、バターの代替として大豆由来のソイバターを使用した。保存料や香料、着色料は添加していない。

## おからクッキー アレルギーや健康配慮

2024年3月10日付、タウン面

Q2

おからクッキーは3種類あります。このうち、記事で「子どもが好む」と紹介されているのは何味ですか。次の三つから一つを選びましょう。

- ①ココア
- ②ナッツ
- ③イチゴ

Q3

クッキーの価格は2袋1800円です。1袋に入っている量は何グラムですか。記事から探して書いてみましょう。

過去の問題は  
こちらから▶▶



◇「さん太のワークシート」は自由にダウンロードして、学校や家庭での学習に活用してください。