

～ 合格祈願 滑らない滑り台編 ～



かぐやパンダ写真部



ずっと遊んでみたかった滑り台に挑戦したよ。なんとか滑ってみたけど、お正月に食べ過ぎたせいか、途中で何度も止まるの。受験シーズンだから、かえって縁起がいいかも♪
のほほん、のほほん (かぐやパンダ)

障害のある人もない人も安心して暮らせる竹原市に

vol.11 和風トマじゃが【保育所】



学校や保育所で食べられている竹原らしい給食を紹介します。市では、子ども達に「日本の食文化」や「住んでいる町の特徴」、「栄養バランス」などを給食を食べることで知ってもらおうと、献立作りや調理、給食指導をしています。今年度、食品メーカー（カゴメ株式会社）との企業連携で、保育所給食として開発されたこのメニューは、県立広島大学の学生が考案し、竹原市保育連盟が調理実習をしたうえで、誕生しました。竹原の地場産物である「じゃがいも」と、連携企業の「トマ

トソース」を使用し、子ども達におすすめの食品である「大豆」が入った和食メニューです。市内の保育所・こども園の給食として紹介したところ、子ども達には大好評で、家庭では食べる機会も減っていると言われる「大豆」も嫌がらずに食べていました。ぜひ、ご家庭でもお試しください。



人のうごき

(住民基本台帳登録者数)

人口	26,751人
男	12,744人
女	14,007人
12,619世帯	
1年前	27,219人
5年前	28,827人
- 12月31日現在 -	

ティータイム

まだまだ寒い日が続きますが、梅の開花や店頭でのふきのとうなど、少しずつ、春の足音が聞こえてくるこの季節、意外と好きです。梅の花は、学問の神様で知られる天神様のシンボル。受験生のみなさん、耐雪梅花麗といきたいですね。



食品名	分量 (4人分)	作り方
じゃがいも	小2個	①じゃがいもは一口大、ごぼうは斜め切り、たまねぎは1cm幅に切ります。 ②鍋に油をひき、ごぼう、たまねぎ、じゃがいも、豚肉の順に炒め、水を加えて煮ます。 ③沸騰したら灰汁を取り、大豆の水煮、砂糖、しょうゆ、トマトソースを加えて、蓋をして弱火で煮込みます。 ④じゃがいも、ごぼうに火が通ったら、強火にして煮汁を煮詰めます。
ごぼう	90グラム	
たまねぎ	中1/2個	
油	小さじ1	
豚肉	200グラム	
水	200ml	
大豆の水煮	80グラム	
砂糖	小さじ1	
しょうゆ	大さじ1	
トマトソース	200グラム	

※乾物の大豆を使用する場合は、分量を半分にしてください。

市政発展のためのご意見などをお寄せください

郵便 〒725-8790 (住所不要) 竹原市企画政策課「市長への私の提案」係 FAX 22-0998
※市ホームページ「市長の部屋」内「市長へのメール」からでも送信できます。ご意見等は「市長の部屋・掲示板」にて公表させていただく場合があります。

発行 / 広島県竹原市企画政策課 ☎ (0846) 22-0942 FAX (0846) 22-0998
竹原市ホームページ <http://www.city.takehara.lg.jp/>



(この広報は再生紙・大豆油インクを使っています。)