

～ 鯉に恋するパンダ編 ～



かぐやパンダ写真部



バンブー・ジョイ・ハイランドで、こいのぼりを見つけたよ。風に吹かれて気持ちよさそう。パンダのぼりは無いのかな・・・？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

人のうごき

(住民基本台帳登録者数)

人口	26,999人
男	12,845人
女	14,154人
12,624世帯	
1年前	27,554人
5年前	29,148人

－ 4月1日現在－

ティータイム

今年度から広報の担当になりました。竹原市に住み始めて5年目、まだまだ新しい発見がたくさんあります。読みやすい広報を目指して、竹原市の魅力やお知らせをお伝えしていきたいと思えます。新たな気持ちでがんばりますので、よろしくお願ひします!!



vol.2 たけっ子ピラフ【小中学校】



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。
学校給食で、子どもたちに自分の住む地域の特産物を知り、元氣な竹原っ子に育ってほしいとの願いを込めて登場したこの「たけっ子ピラフ」。竹原に住むみなさんにもぜひ紹介したい一品です。
竹原の代表的な農産物である「たけのこ」と、竹原の牧場で飼育された「牛の肉」、瀬戸内海でとれる「タコ」や「ちりめん」を使って作った具をごはんに混ぜる料理で、学校給食の中でも子どもたちに人気のメニューです。
たけのこで有名な小吹地区では、毎年4月頃にたけのこが収穫されます。竹原の特産品である「たけのこ」は、炒め物・煮物・汁物などいろいろな料理に利用できます。
「たけのこ」料理で、春の味覚を楽しんでみてはいかがでしょうか。

食品名	分量 (4人分)	作り方
精白米	2合半	①たまねぎ・ピーマンは角切り、にんじんとたけのこはせん切りにし、たこは小さく切ります。 ②熱した鍋に油をひき、みじん切りにしたしょうがを入れて炒め、次に牛ミンチを加えて炒めます。 ③にんじん・たまねぎ・たこ・たけのこを加えて炒め、調味料を入れて味をつけます。 ④塩抜きしたちりめんとコーン・ピーマンを加えて仕上げます。 ⑤硬めに炊いたご飯と混ぜて出来上がりです。
たこ	150グラム	
牛ミンチ	50グラム	
しょうが	少々	
酒	大さじ1	
油	小さじ1	
にんじん	1/4本	
ゆでたけのこ	70グラム	
ちりめん	20グラム	
(冷) コーン	40グラム	
たまねぎ	中 1/2個	
ピーマン	中 1個	
しょうゆ	大さじ1	
塩	小さじ1/3	
みりん	小さじ1	

市政発展のためのご意見などをお寄せください

郵便 〒725-8666 (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」から電子メールでも送信できます。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。

