

～ 春の陽気 ぽかぽか編 ～



かぐやパンダ写真部



忠海長浜のエデンの海にお出かけしたよ。ぽかぽかと暖かくて気持ちよかったから、瀬戸内海をずっと眺めていたの。

ここは、かぐやパンダの癒しスポット。

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. 12 ジャーマンポテトエッグ
【小中学校】



つくって
みてね♪



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、「食事の準備のできる子の育成」をめざし、各学校で様々な取組を進めています。自分の住む地域の特徴を知り、郷土愛や地域の人々への感謝の心を育むように、学校給食での地場産物の活用を進めています。

今年度の料理コンテストで、おすすめ朝ごはん料理を募集したところ、ジャーマンポテトエッグが小学校の部で最優秀賞に選ばれました。

パンにもごはんにも合う料理です。あまつたら、パンにはさんでマヨネーズをかけて食べるのもおすすめです。

人のうごき

(住民基本台帳登録者数)

人口	26,725人
男	12,734人
女	13,991人
	12,622世帯
1年前	27,170人
5年前	28,794人
- 1月31日現在 -	

ティータイム

日本には、春夏秋冬だけでなく、一年に七十二ものこまやかな季節が巡ります。それは七十二候と呼ばれ、3月5日は「蟄虫啓戸」、冬ごもりをしてきた生きものが姿を表す頃で、そろそろ春の兆しを感じられそうです。



食品名	分量 (4人分)	作り方
じゃがいも	3個	①じゃがいもは1cmくらいのせん切り、ベーコンとピーマンは細切りにする。 ②じゃがいもを耐熱皿に入れ、レンジで加熱する。 ③フライパンに軽く油をひき、ベーコンを炒め、次に②とピーマンを加えて炒める。 ④塩・こしょうとバターを加えて味をつけ、割ってほぐした卵を上からかける。 ⑤ふたをしてむらし、卵に火が通ったら出来上がり。
ベーコン	200グラム	
ピーマン	2個	
油	少々	
塩	少々	
こしょう	少々	
バター	少々	
卵	3個	

4月号から広報「たけはら」の紙面を一部変更します

変更点

- ①カメラニュースを裏表紙に配置し、カラー化します。
- ②人のうごきをれんらく板に配置します。

これからも市の情報をお伝えしていきますので、今後もしよろしくお願ひいたします。

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。)