

～ みんなの家に  
かぐやパンダ編 ～



かぐやパンダ写真部



1月からは、指定のごみ袋に入れて捨てないと…。ケーキが入っていた箱は赤色、ケーキについていたフィルムは青色の袋かな。

あれ？ごみ袋にかぐやパンダがいるよ。  
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. 10 タコジャガソテイ  
【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。

市では、家庭で子ども達が調理を体験することで、望ましい食習慣の定着や家族との楽しい食事の場をもつことをねらいとして、「竹ちゃん料理コンテスト」を実施しています。

昨年度、地場産物を使用した家庭のおすすめ料理を募集したところ、「タコジャガソテイ」が最優秀賞に選ばれました。瀬戸内海のタコと竹原市内産のじゃがいもを使い、バターとしょうゆの風味がきいた簡単でおいしい料理です。

今年度、1月の「竹ちゃん給食」として、児童生徒に紹介します。

人のうごき

(住民基本台帳登録者数)

人口	26,784人
男	12,759人
女	14,025人
	12,638世帯
1年前	27,259人
5年前	28,853人

— 11月30日現在 —



**ティータイム**

明けましておめでとございます。新年号ということで、「将来の夢」をテーマに特集を組みました。

たくさんさんの夢をもった、かわいい園児たちはまさに可能性のかたまり!!みなさんの夢が叶うよう、応援しています。

①

食品名	分量 (4人分)	作り方
じゃがいも ゆでだこ ミニトマト きぬさや オリーブ油 にんにく しょうゆ バター	500グラム 300グラム 12個 20枚 適量 ひとかけ 大さじ2 20グラム	①じゃがいもは皮つきのまま洗って一口大に切り、やわらかくなるまでレンジにかける。 ②たこは一口大に切り、ミニトマトはへたをとる。 きぬさやはへたと筋をとる。 ③フライパンにオリーブ油を熱し、スライスしたにんにくを入れ、じゃがいもを炒める。 ④じゃがいもに焼き色がついたら、ミニトマトを入れ炒める。きぬさやとゆでだこを入れ、さらに炒める。 しょうゆを回し入れ火を止めて、バターを入れ全体になじませる。

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。)