

市報

とあ



特集

曾於市への入口

2

vol.152

曾於市への入口…P4

目 次

県下一周駅伝始まる……………	10
まちの話題……………	12
平成30年曾於市成人式……………	15
図書館だより……………	16
教育委員会から……………	17
健康について……………	18
子育てについて……………	20
補助金・年金 etc.……………	22
生活について……………	24
情報掲示板……………	26
市民の広場・今月のプレゼント…	29
戸籍の窓……………	30
くらしの情報……………	31



今月の表紙

1月13日、たからべ森の学校で『たからべ森の学校マルシェ』と地域おこし協力隊主催の『そお学校 映画部 ラ・ラ・ランド上映会』が開催されました。表紙の写真は、手作りゴム鉄砲で遊ぶお子さんと見守るお父さん。お子さんが楽しめるブースも多く、親子連れで賑わっていました。

たか森カフェよりお届け!

曾於市の旬を食べる。

第9食目
甘酒でふくら♪
たらのバター醤油
ホイル焼き

材料（2人分）

たら…………… 4切
白だし…………… 小さじ1
甘酒…………… 大さじ3
長ねぎ…………… 1本
にんじん…………… 1/8本
えのき…………… 1/4株
しめじ…………… 1株
レモン…………… お好み量
バター…………… 大さじ1
★酒…………… 大さじ2
★味噌…………… 小さじ1/2
★醤油…………… 小さじ2

つくり方

- ① たらの切り身を白だし・甘酒に20分程漬けます。
- ② 長ねぎは斜め細切り、にんじんは細切り、えのきとしめじは小房に分けます。
- ③ アルミホイルの上にたらと、にんじん、長ねぎ、えのき、しめじを置く。
- ④ たらの真ん中にバターとレモンを乗せ、★の調味料を合わせて全体にかける。
- ⑤ 奥と手前のアルミホイルをしっかり隙間ができないように合わせ、少し折り目をつけ閉じる。
- ⑥ ④をフライパンにのせてお湯をはり蓋をし、弱火で10～15分蒸し焼きにする。



たか森カフェでは旬の食材を豊富に取り入れた野菜ランチ、ピザ、カレー、生パスタなど月替わりでお楽しみ頂けます。他、カフェタイムには、デザートやドリンクメニューも充実!! 季節を感じるメニューをお楽しみください。詳しくはホームページをご覧ください。なお、ご予約のお客様が優先となります。

たか森カフェ

毎週金・土曜日 11時～16時営業
財部町北俣 5410-1 ☎ 0986-28-6120