

市報

とろ



特集

百歳アラひゃく in SOO City

6

vol.144



## 特 集

# 百歳アラひゃく in SOO City

## 目 次

百歳 アラひゃく in SOO City	3
まちの話題	12
市からのお知らせ	14
教育委員会だより	28
図書館だより	29
情報掲示板	30
市民の広場・今月のプレゼント	33
実は隣のスゴイ人	35
戸籍の窓	36
くらしの情報	37



## 今月の表紙

今年 101 歳を迎えた水流ヒサさん。日課としているのが、スケッチブックに絵を描くことで、鳥やお花を繊細にそして力強く描かれていました。取材後、息子夫婦の敏朗さん、ますみさんと一緒に記念撮影。終始、笑顔のたえないヒサさんに元気をもらいました。

たか森カフェよりお届け!

## 曾於市の旬を食べる。

### 第2食目 シャキシヤキレタスの3色スープ

### 材料

トマト……………1 個  
玉ねぎ……………1/4 個  
にんにく……………1 かけ  
レタス……………2 枚くらい  
オリーブオイル…大さじ 1/2  
卵……………1 個

◎水……………600 c c  
◎鶏がらスープの素  
……………大さじ 1.5  
◎塩……………一つまみ  
◎酒……………大さじ 2

### 作り方

- ① 卵は常温に戻しておく。
- ② トマトは湯むきをして2等角にカットする。玉ねぎはさいの目切り、にんにくはみじん切りにする。
- ③ 鍋にオリーブオイルとみじん切りにしたにんにくを入れたら火をつける。玉ねぎも入れ炒める。
- ④ いい香りがしてきたらトマトを入れ油が回るようさと炒める。
- ⑤ ◎を入れ、沸騰したら弱火で3分くらい煮る。その間に卵を溶きレタスは洗ってちぎっておく。
- ⑥ 溶き卵を入れたら火を止め、ちぎりレタスを入れて再び温めたら完成!



梅雨の憂うつな気分をふき飛ばす、はじけるソーダ(甘夏みかん・サワーポメロ)のドリンクメニューが新登場!! 大人気の季節の野菜ランチの他、パスタ、ピザ、カレーなど、豊富なフードとスイーツを気軽に楽しめます。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