

市報

よみが



特集

百歳 アラひゃく in SOO City

6
vol.144

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す。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。

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	600cc
○鶏がらスープの素	大さじ1.5
○塩	一つまみ
○酒	大さじ2

つくり方

- 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っと炒める。
- 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！

第2食目 シャキシャキレタス の3色スープ



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