

そお市のお肉ニュース…P4～

目 次

まちのわだい……………	10
弥五郎の里桜まつり開催期間……	12
図書館だより……………	13
教育委員会から……………	14
健康について……………	15
年金・税金 etc.……………	16
子育てについて……………	19
生活について……………	20
県議会議員選挙について……………	24
曾於文藝……………	25
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

今月の表紙は、曾於高校畜産食農科の西先生と生徒さん3人。「和牛甲子園」に初出場し、枝肉評価部門で最優秀賞に輝くという快挙を成し遂げました。皆さんの取り組み等は特集で紹介しています。

【関連記事】 4 ページ～9 ページ

たか森
カフェより
お届け!!

曾於市の旬を食べる。

第22食目 豆腐と蓮根のあんかけえびしんじょう

材料（4人分）	片栗粉……………	大さじ 2
むきえび……………	ネギ・しょうが……………	少々
桜えび……………	【あん】	
卵……………	水……………	500cc
蓮根……………	白だし……………	100cc
豆腐……………	みりん……………	60 g
塩……………	片栗粉……………	大さじ 2

つくり方

- ① 豆腐は粗くほぐしてザルにあげ、15分ほど水切りし、むきえびは塩で揉んで流水で洗い、ペーパーで水切りしておく。
- ② スライスした蓮根、卵、塩をフードプロセッサーなどで粗く刻んで、むきえびと桜えびを加え、さらに刻む。
- ③ ②に豆腐と片栗粉を加えて混ぜ合わせたら生地が完成。
- ④ 完成した生地を丸く形成して油で揚げる。
- ⑤ 鍋に水、白だし、みりんを入れ火にかけ、水溶き片栗粉を加え煮込む。④にかけて、ネギとしょうがを盛付けて完成。



学校の雰囲気を残した店内にテラス席、個室、キッズルームを用意。月・木は4種類のカレー専門店として、金、土、日、祝は野菜を中心とした月替わりランチメニューやお野菜ケーキ、月替りスイーツ、各種ドリンクなどを提供しています。詳しくはホームページをご覧ください。