

2018

そお市で「でかける楽しみ」を見つけよう。

市報そお

SOO CITY

05
No.155



特集

そお市のイベントにでかけよう

特集

そお市のイベントに でかけよう …P4～

目次

平成 30 年度の市予算について …	10
まちの話題……………	18
図書館だより……………	20
教育委員会から……………	21
健康について……………	22
補助金・年金 etc.……………	24
生活について……………	28
子育てについて……………	33
曾於文藝……………	35
情報掲示板……………	36
市民の広場・今月のプレゼント…	39
戸籍の窓……………	40
くらしの情報……………	41



今月の表紙

市内随一のシバザクラの名所である南州園で撮影。この日も鹿児島市からの団体客が立ち寄り、約3千平方メートルの敷地を埋め尽くすシバザクラを楽しんでいました。店主の小川原義一さんは「お客さんの笑顔を見ると1年の苦勞が吹っ飛びます」と話してくれました。

たか森
カフェより
お届け!!

曾於市の 旬を食べる。

第12食目 野菜たっぷり クレープサンド

材料 (22cm / 6枚)

【生地】

A) 薄力粉…………… 100g
A) 砂糖…………… 10g
卵 (大) …………… 1個
牛乳…………… 250ml
無塩バター…………… 20g

【具】

サニーレタス… 12～15枚
棒チーズ…………… 6本
ゆで卵…………… 2個
●紫キャベツ…………… 1/4個
●パプリカ (黄・赤) …… 1/2個

作り方

- ① A) を一緒にふるっておく。そこに砂糖を加える。
- ② 溶き卵と人肌で温めた牛乳と溶かしたバターを混ぜ合わせたら、①に少しずつ加えてよく混ぜる。
- ③ ゆで卵は1/6カットに、●は千切りにする。
- ④ フライパン (26cm) を温めたら、お玉1杯分の②を入れ、素早く広げる。表面が乾いたら菜箸やヘラでひっくり返し裏面も同様に焼いたらお皿にあげる。
- ⑤ 生地の中より手前に【具】を置いて包むように巻き、ワックスペーパーやラップでくるんでカットする。
- ⑥ お好きなドレッシングをかけて食べる。



学校の中にある「たか森カフェ」が5月11日金日リニューアルオープン!! 学校の雰囲気を残した店内にテラス席、個室、キッズルームも完備しています。平日は4種類のカレー専門店として、金、土、日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。

※5/1～5/10まではお休みします。