

2018

そお市を「知り尽くす」お仕事あります。

06  
No.156

市報そお

# SOO CITY



特集

市役所で働く人たち P.4-

## 市役所で働く人たち…P4～

### 目 次

「男女共同参画」のことを知ろう！…	10
まちの話題…	12
曾於地区春季畜産共進会…	14
図書館だより…	15
健康について…	16
平成30年度文化事業のご案内…	18
年金・税金 etc. …	20
子育てについて…	22
生活について…	24
情報掲示板…	29
市民の広場・今月のプレゼント…	33
戸籍の窓…	34
くらしの情報…	35



### 今月の表紙

今回の表紙は、財部町にお住まいの松蘭守男さん。版画師として全国で活躍されています。松蘭さんの手がける作品は、実に緻密で「スゴイ」以外の言葉が出てきませんでした。詳しい内容は3ページの『実は隣のスゴイ人（地域おこし協力隊取材）』に掲載してあります。

たか森  
カフェより  
お届け!!

## 曾於市の旬を食べる。

### 第13食目 たまにはエスニックも! ガパオライス

材料 (2人分)

【生地】

鶏挽肉…………… 200g  
赤ピーマン…………… 1個  
玉ねぎ…………… 1個  
にんにく…………… 1かけ  
赤唐辛子…………… 1本  
ゴマ油…………… 大さじ1  
卵…………… 2個

ご飯…………… 2人分

【調味料】

ナンプラー、みりん、酒、  
オイスターソース  
…………… 各大さじ1  
しょうゆ、砂糖、鶏がらスー  
プの素…………… 各小さじ1  
塩こしょう…………… 少々

つくり方

- ① にんにくはみじん切りにし、赤唐辛子は種を取り小口切り、玉ねぎ、赤ピーマンは5mm幅に切っておく。
- ② フライパンにゴマ油を熱して、にんにく、赤唐辛子を入れて香りが出たら、玉ねぎ、赤ピーマンを入れて炒める。
- ③ 鶏挽肉を加えてほぐしながら炒めて、色が変わったら、調味料を全て加えて炒める。
- ④ 野菜が柔らかくなり、味がなじんだら目玉焼きを半熟に焼き、ごはん、挽肉炒めと一緒に盛り付ける。



学校の中にある「たか森カフェ」がリニューアルオープンしました!! 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。