

2018

そお市で輝く「専門店」の強さと魅力。

09
No.159

市報そお

SOO CITY



特集

まるまる
まちで唯一の〇〇屋さん

特集

まるまる
まちで唯一の〇〇屋さん…P4

目次

まちのわだい…………… 10
 そこの夏祭り…………… 12
 富士登山研修事業…………… 14
 ゆるキャラグランプリ 2018 …… 15
 図書館だより…………… 16
 曾於文藝…………… 17
 子育てについて…………… 18
 健康について…………… 19
 年金・税金 etc.…………… 20
 生活について…………… 22
 情報掲示板…………… 28
 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

8月5日(日)に大川原峡キャンプ場内のプールで「たからべ清流祭り」が行われ、市内外から600名を超える来場があり大いに盛り上がりました。泳ぎ回るヤマメを必死に追いかける子どもたちがとても印象的でした。来年もお待ちしています!

たか森
カフェより
お届け!!

曾於市の
旬を食べる。

第16食目 カボチャと枝豆の豆乳スープ

材料 (2人分)

玉ネギ…………… 1/2 個	水…………… 100 ~ 150ml
ベーコン…………… 2 枚	豆乳 (成分無調整) …… 200ml
カボチャ …… 150g	白みそ…………… 小さじ2
枝豆 (冷凍) …… 20 サヤ	塩コショウ…………… 少々
バター…………… 10g	

作り方

- 【下準備】玉ネギは1cmの角切りにする。ベーコンは1cm幅の短冊切りにする。カボチャは皮つきのままひとくち大に切る。枝豆は解凍しサヤから取り出しておく。
- 鍋にバターを入れ、中火にかける。バターが溶けてきたら玉ネギ、ベーコンの順に入れ、玉ネギが透き通るくらい炒める。
- カボチャと分量の水を入れ、蓋をして中火で熱する。沸騰したら火を弱め、カボチャがやわらかくなるまで煮る。
- 豆乳を加え、温まったら白みそを溶かし、塩コショウで味を調える。最後に枝豆を入れ完成。



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。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。詳しくはホームページをご覧ください。