

特 集

曾於市で輝く
『企業を支える』企業たち…P4

目 次

まちのわだい……………	11
図書館だより……………	15
仕事百景……………	16
教育委員会から……………	18
年金・税金 etc.……………	22
生活について……………	24
子育てについて……………	27
健康について……………	28
情報掲示板……………	30
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

今月の特集は「曾於市で輝く『企業を支える』企業たち」。表には出ないが、その企業がなければ成り立たないという3社を取り上げています。その中の1社、オペックで働く従業員さんを今月の表紙にしています。

【関連記事】 4 ページ～ 10 ページ

たか森
カフェより
お届け!!

曾於市の
旬を食べる。

第19食目 もちもち里芋揚げワンタン

材料（4人分）

里いも……………	500g	しょうが……………	少々
豚ひき肉……………	200g	ワンタンの皮……………	24枚
しめじ……………	1/2袋	◆砂糖、醤油…	各大さじ2
人参……………	1/4本	◆塩こしょう……………	少々
玉ねぎ……………	1/2個		

作り方

- ① 里芋は適当な大きさにカットし、ゆでてつぶす。
- ② しめじ、玉ねぎ、人参を荒みじん切りに、しょうがは細かくみじん切りにする。
- ③ ②と豚ひき肉を炒めながら、◆で味を付ける。
- ④ ①と③を合わせ粗熱を取り、12等分にする。
- ⑤ ワンタンの皮12枚に④を少しずつ丸めながらのせ、残りの皮をかぶせて手でギュッと包み込むように形成する。
- ⑥ 油を低温に熱してワンタンを入れ、返しながら5～6分揚げる。



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&冬限定チョコフォンデュ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。