

特 集

3つの道の駅を
満喫する春…P4～

目 次

大型連休中の各施設情報…………… 10
 まちのわだい…………… 12
 図書館だより…………… 16
 子育てについて…………… 17
 健康について…………… 18
 年金・税金 etc. …………… 22
 生活について…………… 24
 市民の広場・今月のプレゼント… 25
 情報掲示板…………… 26
 戸籍の窓…………… 29
 くらしの情報…………… 30



今月の表紙

2月16日から20日にかけて県下一周
 駅伝が行われました。4日目の郷土入り
 はあいにくの雨。選手は、ずぶ濡れにな
 りながらも前へ前へと走り、次の選手へ
 襷を繋いでいました。

【関連記事】12 ページ

たか森
カフェより
お届け!!

曾於市の
旬を食べる。

第23食目 お野菜のガトーインビジブル

材料(18×6×8cm パウンド型) パルメザンチーズ・あらびき
 ①かぼちゃ (1匁角ポイル)… 120g コショウ・パセリ…… 適量
 ②ほうれん草 (4匁ポイル)… 60g
 ③人参 (千切りポイル) …… 60g 【生地】
 ④フライドポテト (揚げる) …… 80g 卵…………… 3個
 ……………… 80g 牛乳…………… 100cc
 ⑤コーン…………… 50g コンソメ…………… 大さじ1
 ミニトマト (スライス) …… 3個 小麦粉…………… 60g

作り方

- ① パウンドケーキ型にワックスペーパーを敷き、①～⑤の順番に敷き詰める。
- ② 生地材料を全てボウルに入れ、よく混ぜる。小麦粉は、ふるいながら入れる。
- ③ ①の型に生地を流し入れる。
- ④ パルメザンチーズ、あらびきコショウを上に乗せ、ミニトマトを上に乗せる。
- ⑤ 170度のオーブンで40～50分焼き、型から取り出して完成。



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。