

パパとママへ そお市より…P4～

目 次

幼児教育・保育の無償化について…	10
まちのわだい……………	14
図書館だより……………	16
曾於文藝……………	17
今月のカレンダー……………	18
写真で伝える催し。……………	20
年金・税金 etc.……………	24
情報掲示板……………	26
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

今年の夏も市内3カ所で夏祭りが盛大に開催されました。天候にも恵まれ、どの会場も昨年以上の来場者で賑わっていました。その他のイベントも「写真で伝える催し。」として掲載していますのでぜひご覧ください。

【関連記事】20 ページ～ 23 ページ

たか森  
カフェより  
お届け!!

曾於市の旬を食べる。

第28食目 梅だしの夏野菜おひたし

材料（2人分）

プチトマト……………	8個	【だし】	
アスパラ……………	2本	梅干し……………	1個
おくら……………	2本	めんつゆ（2倍濃縮）・水……………	各大さじ2
パプリカ（赤・黄）……………	各1/4	みりん……………	小さじ1

作り方

- ① プチトマトは湯むきをして皮をとる。その他、全ての野菜は食べやすい大きさにカットし、かるくボイルする。
- ② 梅干しは種を取り除き、細かく刻む。だしの材料を全て混ぜ合わせる。
- ③ 器に①の野菜を盛り付けて、②のだし液をかけて完成。



学校農園で育てた新鮮な野菜を使ったランチメニューや、各種ケーキ、冷たいドリンクメニューも大好評!! オーガニックコーヒーのメニューも増えました。緑に囲まれた学校カフェでゆっくり過ごしませんか? 詳しくはホームページをご覧ください。