

曾於市で店をひらく人…P4～

目 次

文理科魅力発信プロジェクト …	12
写真で伝える催し。 ……………	16
図書館だより……………	19
今月のカレンダー……………	20
まちのわだい……………	22
年金・税金 etc. ……………	27
情報掲示板……………	30
市民の広場・今月のプレゼント …	37
戸籍の窓……………	38
くらしの情報……………	39



今月の表紙

8月に大隅町でパンランチカフェをオープンしたY - P L U Sの平林さんご夫婦。特集では最近オープンしたお店やこれからオープンするお店の方の想いなどを紹介していますのでぜひご覧ください。

【関連記事】 4 ページ～ 11 ページ

たか森
カフェより
お届け!!

曾於市の 旬を食べる。

第29食目 手ごねモチモチ Pizza

材料(直径24センチほど3枚分)
強力粉…………… 200 g
薄力粉…………… 50 g
砂糖…………… 20 g
塩…………… 3 g
ドライイースト…………… 5 g
水…………… 145 ～ 150cc

オリーブオイル…………… 20cc
ピザソース……………大さじ1(1枚あたり)
【トッピング】
ベーコン・トマト・チーズ・バジル
…………… お好みの量
※ 好みの大きさにカットする

つくり方

- ① ボウルに材料全てを入れる。そのときドライイーストと塩は離して入れる。ボウルの中で生地をまとめる。
- ② 粉っぽさがなくなり生地が滑らかになるまでこねたら、3等分してきれいに丸める。ラップをかけて乾燥防止し温かい場所で15～20分放置し、発酵させる。
- ③ オイルを塗った24cmの丸鉄板の上に②の生地を伸ばしたら、その上にピザソースを塗り、トッピングをする。
- ④ 280℃に温めたオーブンもしくはオーブントースターで10分ほど色付くまで焼く。最後にバジルをちらして完成。



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。
※たか森カフェでは自家製小麦(全粒粉)を使用しています。