

地域と学校 ……………P4～

目 次

まちのわだい……………	11
図書館だより……………	16
曾於文藝……………	17
今月のカレンダー……………	18
年金・税金 etc.……………	20
市の財政状況について……………	22
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

市内の小学校には市文化財になっている踊りを継承している学校がいくつかあります。特集では財部小の俵踊り、中谷小の奴踊り、恒吉小のそば切り踊りを「地域と学校」というテーマで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～ 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30食目 とろける濃厚さつまいもプリン～黒蜜かけ～

材料（4人分）

さつまいも（紅はるか）… 200g
 きび砂糖 …………… 大さじ 1
 ゼラチン…………… 5g
 生クリーム……大さじ 1
 牛乳……100cc

【トッピング】

さつまいも…………… 適量
 黒蜜…………… 適量
 黒ごま…………… 適量
 ※お好みでメープルシロップ
 や黒ゴマをいれても◎

作り方

- ① ゼラチンを大さじ3の水でふやかしておく。
- ② プリン用のさつまいもの皮をむきカット、トッピング用は角切りにしそれぞれ茹でる。
- ③ さつまいもをこし器で裏ごしする。食感を残したい場合はつぶすだけにする。
- ④ 鍋にゼラチン以外のすべての材料を入れて火を入れる。沸騰しないように気を付けながらよくかきまぜる。
- ⑤ ふやかしたゼラチンを入れてよく溶かす。ココット皿に盛りつけて冷蔵庫で30分冷やして完成。



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、オーガニックコーヒーも大好評。今月からジビエメニューも新登場です。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。