

祭りの時期がやってきた …P4～

目 次

中村選手 特別インタビュー … 10  
 まちのわだい…………… 12  
 税チャンネル・年金 etc. …… 15  
 今月のカレンダー…………… 18  
 本庁・支所機能再編計画…………… 20  
 図書館だより…………… 22  
 きらりみんなのコーナー…………… 23  
 情報掲示板 …………… 24  
 市民の広場・今月のプレゼント … 32  
 戸籍の窓…………… 33  
 暮らしの情報…………… 34



今月の表紙

末吉総合センターで「ラグビー W 杯を応援しよう会」を開催したところ多くの方が参加し盛り上がりました。市 PR 大使の中村亮土選手は全試合でスタメン出場し史上初のベスト 8 に貢献。市民の皆さんに感動と勇気を与えてくれました。

【関連記事】 10 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31食目

ブロッコリーと里いもの  
濃厚クリームチーズグラタン

材料 (2人分)	牛乳………… 2 カップ (400ml)
ブロッコリー …… 1/2 個	ピザ用チーズ………… 100 g
里いも…………… 4 個 (200g)	バター…………… 45 g
鶏肉…………… 100 g	小麦粉…………… 大さじ 4
玉ねぎ…………… 1/4 個	塩・こしょう…………… 適量

つくり方

- ① ブロッコリーは小房に分けて色よくゆでる。里いもは洗って耐熱皿にのせ、電子レンジで4分加熱し、皮をむいて輪切りに。鶏肉は一口サイズに、玉ねぎ、鶏肉は薄切りにする。
- ② フライパンにバターを溶かし、玉ねぎ、鶏肉を炒める。小麦粉をふってさらに炒め、牛乳を加え、とろみがつくまで混ぜながら弱火で加熱。ブロッコリー、里いもを加えてひと煮し、塩小さじ 1/2 とこしょう少々を加える。
- ③ ②を耐熱皿に移してピザ用チーズをかけ、余熱したオーブントースターで7～8分または 250℃のオーブンで6～7分、こんがりと焼く。



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! ジビエメニュー(カツレツ)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。