

予算からそお市を知る……P4～

目 次

実は隣のスゴイ人……………	10
まちのわだい……………	12
図書館だより……………	14
曾於文藝……………	15
今月のカレンダー……………	16
年金・税金 etc. ……………	18
国勢調査 2020 ……………	20
今月の PICK UP ! ……………	21
情報掲示板……………	22
市民の広場・今月のプレゼント ……	29
戸籍の窓……………	30
くらしの情報……………	31



今月の表紙

表紙の写真は4月から始まった「ドライブスルー in S O O 市」での一枚。車に乗ったままのお買い物。だけどいつもと変わらず「おすすめをちょうだい」なんてやりとりも。マスクでも隠し切れない、素敵な笑顔があちこちで見られました。【関連記事】13 ページ

たか森
カフェより
お届け!!

曾於市の旬を食べる。

第36食目 みずみずしい新玉ねぎでテリヤキ生姜肉巻き

材料（2人分）

新玉ねぎ……………	1 玉（中）	◆しょうゆ・酒・みりん……………	各大さじ1
豚バラ薄切り肉 ……	180g	◆すりおろし生姜……………	小さじ1
薄力粉……………	少々		

つくり方

- ① 玉ねぎは縦に半分に切り、切り口を下にして放射状に5等分（くし形切り）にする。
- ② カットした玉ねぎに豚肉を巻きつけ、薄く薄力粉をまぶす。
- ③ フライパンを中火で熱し、②を焼く。焼き色が付いたら裏返し、フタをして3～4分ほど蒸し焼きにする。
- ④ 焼けたら余分な脂を拭き取り、◆を加えて艶が出るまで煮絡める。
- ⑤ お好みでゴマ or デイル（パセリでも OK）をまぶす。



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！大人の贅沢 ジビエバーガーも新登場です。緑に囲まれた学校カフェでゆっくり過ごしませんか？
月・水・金はドライブスルー in S O O 市に出店しています。