

## 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 SOO市」での一枚。車に乗ったままのお買い物。だけどいつも変わらず「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

## 曾於市の 旬を食べる。

たか森  
カフェより  
お届け!!

### 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
豚バラ薄切り肉	180g	各大さじ1
薄力粉	少々	◆すりおろし生姜
		………… 小さじ1

#### 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 ディル（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、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 SOO市に出店しています。