

選挙ってなんだろう?…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……………	15
曾於文藝……………	16
災害に備える!……………	17
今月のカレンダー……………	18
年金・税金 etc. ……………	20
今月の PICK UP ! ……………	22
情報掲示板……………	25
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

まだまだ予断を許さない新型コロナウイルス。そして、続く雨。おうちを満喫する方も多いのではないのでしょうか？ この時期は風災害も多くなっています。大雨が続くときは避難情報などもチェックして安全に過ごしてくださいね。【関連記事】17 ページ

たか森
カフェより
お届け!!

曾於市の 旬を食べる。

第38食目 ベーコン〜ンポテトパイ

材料 (10 個分)

じゃがいも … 3 個 (400g)	春巻きの皮 …………… 10 枚
とうもろこし … 1 本 (60g)	塩コショウ …………… 少々
ベーコン …………… 60g	水溶き小麦粉…………… 適量
	ケチャップ …………… お好みで

つくり方

- ① じゃがいもは小さめに角切りにし、柔らかくなるまで茹でたらザルにもどし水気を切る。
- ② とうもろこしをラップで包み 500W の電子レンジで 5 分ほど加熱したら実を取り出す。
- ③ ベーコンは 5mm 幅にカットし炒める。
- ④ 全ての材料を混ぜ合わせ、塩コショウで味を整える。
- ⑤ 春巻の皮に④を約 1/10 ずつ細長くのせる。手前の皮を折り一回転させ、左右を折る。手前からくるくると巻き、巻き終わりを水溶き小麦粉でのりづけする。残りの 9 枚も同様に巻く。
- ⑥ 揚げ油を 160℃ に熱し春巻を入れ、きつね色になったら完成。



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! 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? 詳しくはホームページをご覧ください。