

コミュニティFMの役割…P4～

目 次

きらりみんなのコーナー……………	9
実は隣のスゴイ人……………	10
まちのわだい……………	12
曾於文藝……………	14
図書館だより……………	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

夏の真っ盛りのある日、手作りの釣りを楽しむ姉妹。お揃いの甚平を着て、おうちの庭がまるでお祭り会場のようにです。新型コロナウイルスの影響でほとんどのイベントが中止になってしまいましたが、子どもたちの、変わらず夏を楽しむ姿に元気をもらいました。

たか森
カフェより
お届け!!

曾於市の 旬を食べる。

第40食目

お弁当にピッタリ
お花畑のピーマンカップ卵焼き

材料 (ピーマン4個分)		コンソメ(顆粒)…	小さじ1/2
ピーマン ……………	4 個	サラダ油 ……………	適量
卵……………	3 個	グリーンピース…………	お好みで
ハム……………	1 枚	ケチャップ……………	お好みで

つくり方

- ① ピーマンのヘタを切り種を取り除いたら3等分に輪切りする。
- ② ①で切ったピーマンの底の部分とハムのみじん切りを溶き卵に入れ、コンソメを入れる。
- ③ よく熱したフライパンにサラダ油をひいて、②を流し入れ、ゆるめのスクランブルエッグを作る。
- ④ カットしたピーマンに③を詰め、オーブントースターで10分ほど焼く。
- ⑤ お好みでケチャップとグリーンピースを飾り完成。



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。