

特 集

いま考える 飲食店のはなし  
…P4～

目 次

実は隣のスゴイ人…………… 10  
 まちのわだい…………… 12  
 今月のカレンダー…………… 16  
 年金・税金 etc. …………… 18  
 図書館だより…………… 20  
 ドライブスタンプラリー…………… 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

9月4日、この日の給食はナンチクグループが無償提供した黒豚を使ったオイスターソース炒め。檜小学校の子どもたちは、お肉が柔らかくて美味しいと話し、黒豚の味わいを楽しむ様子一枚になりました。【関連記事】15 ページ

たか森  
カフェより  
お届け!!

曾於市の  
旬を食べる。

第41食目 かぼちゃのハロウィンクッキー

材料 (30～35枚分)

かぼちゃ……………	140g	砂糖……………	80g
バター……………	90g	薄力粉……………	200g

つくり方

- ① かぼちゃの皮はある程度けずり、飾りつけ用に少し残しておく。3cm角にカットしたかぼちゃを耐熱皿に入れ、軽く水で濡らしたら、ラップでフタをしてレンジで加熱する。
- ② ①にバターと砂糖を入れしっかり混ぜる。全て溶けたらふるった薄力粉を加え粉っぽさがなくなるまでゴムベラでざっくり混ぜて生地を作る。
- ③ 生地をひとまとめにして直径4～6cmの棒状に伸ばし、ラップに包んで冷蔵庫で10～15分おく。
- ④ 生地を6～7mm幅に切る。かぼちゃ形にする場合は上と下を少し潰して、楊枝などで線を入れて、かぼちゃの皮の切れはしをてっぺんにつける。
- ⑤ 180度のオーブンで20分ほど焼いて完成。



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。