

広報 おおづ

2008
DECEMBER
12 師走
しわす

★ みんなでつくろう
元気 大津
人と自然にやさしい
心かよいあうまち

広報おおづ 2008 12



はたち
**今年で
20歳になりました!**
第20回からいもフェスティバル in おおづ

今月の表紙

からいもフェスティバルに登場した「からいもボーイ」とグランパワーヒノクニ「プレイズレッド」と「ブルーセイバー」です。お互いにからいもを持って、夢の共演ですね。

- 中沢堅司さんインタビュー
「ここに住みつけたいと思ったまち それは大津町でした」…… P2
- 平成 21 年 2 月 1 日(日)は
大津町議会議員一般選挙の投票日です
- 姉妹都市の日本庭園を守ろう…… P3
- 人権特集
「宝の山を掘り起こし、めざせ日本一の人権のまちづくり!」…… P4
- 「大津町人事行政の運営等の状況」を公表します…… P6~7

File
020



ごはん・めん類

たこめし

11 月 19 日の給食献立

たこめしは、日本全国の漁師町においてよく食べられている料理です。熊本では天草地方の郷土料理として給食でも登場しています。天草のたこめしは生のたこを使う地域と「干しだこ」を使って作る地域があります。たこは夏が旬ですが、天日で干して保存がきく「干しだこ」にし、冬でもおいしくたこめしが食べられるように工夫されています。
※給食では生のたこを使用しました。

学校給食センター



材料 (4 人分)

米…………… 280g
麦…………… 30g
たこ…………… 100g
油揚げ…………… 20g
ごぼう…………… 35g
にんじん…………… 35g
干しいたけ…………… 2g
うすくちしょうゆ…………… 大さじ 1/2
こいくちしょうゆ…………… 大さじ 1/2
みりん…………… 小さじ 1
酒…………… 大さじ 1/2
三温糖…………… 小さじ 1 強
塩…………… 0.8g
うすくちしょうゆ…………… 小さじ 1

調味料

栄養価 (1 人当たり)

エネルギー 332kcal
タンパク質 10.6g
脂質 2.5g
カルシウム 32mg
鉄 1.0mg
ビタミン A 113μgRE
(レチノール当量)
ビタミン B1 0.17mg
ビタミン B2 0.07mg
ビタミン C — mg
塩分量 1.0g

作り方 (所要時間約 60 分)

- ① 干しいたけは水で戻し、小さく切ります。にんじんは千切り、ごぼうはさがき、たこ、油揚げは小さく切ります。
- ② 油で材料を炒め、調味します。
- ③ うすくちしょうゆを加えて炊いたご飯に②を混ぜます。

※給食では具とご飯を別に作りますが、一緒に炊き込んで良いです。

まちなの人口

平成 20 年 10 月末現在()は前月比

人 口	30,464 人 (+31)
男	14,911 人 (+15)
女	15,553 人 (+16)
世帯数	11,564 戸 (+30)

◆出生 / 25 ◆転入 / 139
◆死亡 / 17 ◆転出 / 116



広報おおづ
平成 20 年 12 月号

発行・編集 ■ 大津町・企画課
〒869-1292
熊本県菊池郡大津町大字大津 1233 番地
TEL.096 (293) 3111
FAX.096 (293) 4836

ホームページアドレス
<http://www.town.ozu.kumamoto.jp/>

携帯サイトは
こちらから



☆ あつまれ! 大津っ子 ☆



おが ゆう と
岡 有灯くん (1 歳)



なが た りゅう き
永田 琉希くん (2 歳 1 カ月)

これからも笑顔忘れず、
スクスク元気に大きく
なっぺ。有灯☆



龍生 / ババ あいりママ

やんちゃな琉希です。
これからも元気に
大きくなっぺ!



亮彦 / ババ 久美ママ

あつまれ! 大津っ子 大募集中!! ■ 申し込み・問い合わせ 企画課 ☎ (293) 3118