

広報 おおづ

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

12 DECEMBER
2008 師走
しわす



今月の表紙

からいもフェスティバルに登場した「からいもボーヤ」とグランパワーヒノクニ「ブレイズレッド」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

広報おおづ 2008.12

切り取り



切り取り

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

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)

- 干ししいたけは水で戻し、小さく切ります。にんじんは千切り、ごぼうはささがき、たこ、油揚げは小さく切ります。
 - 油で材料を炒め、調味します。
 - うすくちしょうゆを加えて炊いたご飯に②を混せます。
- *給食では具とご飯を別に作りますが、一緒に炊き込んでも良いです。

切り取り

切り取り

切り取り

まちの人口

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



印刷 ホープ印刷株式会社

File
020



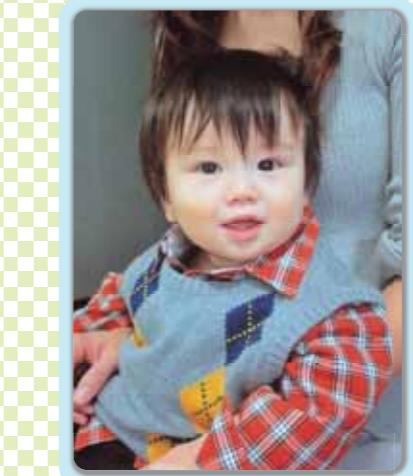
11月19日の給食献立

たこめし

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いました。

学校給食センター

★ あつまれ! 大津っ子★



岡 育灯くん
(1歳)



永田 琉希くん
(2歳1ヶ月)



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

R100



PRINTED WITH
SOYINK™

※この広報紙は環境に配慮して再生紙及び大豆インクを使っています。

じせん・めん類