

広報 おおづ

2008 SEPTEMBER
長月
ながつき

☆ 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 9



特集 進化する宿場町のDNA 新宿場町おおづ

宿場町おおづ
その趣は、今は少ししか残っていないけれど
その心は、その思いは、今も大切に、そして進化しながら
大津に流れている...

今月の表紙

上井手沿いにある「塘町筋」。井手の水の流れと、風の心地よさ。そこは、時間の流れがゆっくりと進んでいたように感じました。宿場町として栄えた大津町。その雰囲気や少しだけ味わえたような気がします。

- 特集 進化する宿場町のDNA
新宿場町おおづ P2~11
- 大津町まちづくり推進協議会 活動しています! ... P12
- からいもフェスティバル参加者募集! P13



File 017



魚のチリソース 7月15日の給食献立

チリソースと言えばえびを使うことが多いですが、今回は魚を使ってみました。魚が苦手な子どもたちもチリソース味なら食が進むようです。給食ではタラを使いましたが、他の魚でもできますので、ぜひご家庭でもお試しください。

大津町学校給食センター

材料 (4人分)

魚(角切).....	330g
小麦粉.....	15g
でんぷん.....	15g
揚げ油.....	適量
ねぎ.....	10g
にんにく.....	1かけ
しょうが.....	1かけ
油.....	小さじ1
砂糖.....	小さじ2
トウバンジャン.....	少々
ケチャップ.....	大さじ3
濃口しょうゆ.....	小さじ2
酒.....	小さじ1

栄養価 (1人当たり)

エネルギー	151kcal
タンパク質	12.0g
脂質	6.7g
カルシウム	27mg
鉄	0.1mg
ビタミンA (レチノール当量)	22μgRE
ビタミンB1	0.08mg
ビタミンB2	0.06mg
ビタミンC	2mg
塩分量	0.8g

作り方 (所要時間約30分)

- ① 魚に小麦粉・でんぷんを混ぜたものをつけ、余分な粉は落とします。
- ② ①を油で揚げます。
- ③ フライパンに油を熱し、みじん切りにしたねぎ・にんにく・しょうがを炒め、調味料を加えます。
- ④ ③に②を入れてからめます。

まちの人口

平成20年7月末現在 ()は前月比

人口	30,347人(+85)
男	14,867人(+43)
女	15,480人(+42)
世帯数	11,484戸(+48)

◆出生/34 ◆転入/172
◆死亡/24 ◆転出/97

広報おおづ
平成20年9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 ☆



くすもと りあ
楠本 梨愛ちゃん (1歳)



うめもと ももえ
梅本 百絵ちゃん (10ヵ月)

お外で遊ぶのが大好き。
これからは元気に大きくなってね!



俊一/VA 恵梨佳ママ

寝返りが上手になったね。
大津で友達いっぱい作ろうね!



慎也/VA まり絵ママ

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