

広報おおづ

2008
JUNE
水無月
みなづき

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 6



File
014



ごはん・めん類

ピースそぼろごはん 5月8日の給食献立

今が旬の色鮮やかでおいしいグリーンピースをそぼろご飯に入れました。普通のピースご飯は食べなれていないせいか残菜が多くなりがちですが、混ぜご飯に入れると食べやすいようです。グリーンピースの量は、お好みで増やしてもいいと思います。

大津町学校給食センター



材料 (4人分)

米…………… 300g
麦…………… 30g
淡口しょうゆ…………… 大さじ1/2
グリーンピース(生)…………… 40g
にんじん…………… 24g
塩(塩ゆで用)…………… 少々
鶏ももミンチ…………… 120g
干ししいたけ…………… 3g
三温糖…………… 小さじ1
濃口しょうゆ…………… 大さじ1
清酒…………… 小さじ1
塩…………… 少々
炒め油…………… 少々

栄養価 (1人当たり)

エネルギー 373kcal
タンパク質 11.6g
脂質 5.6g
カルシウム 13mg
鉄 0.9mg
ビタミンA (レチノール当量) 293μg
ビタミンB1 0.18mg
ビタミンB2 0.18mg
ビタミンC 2mg
塩分量 1g

作り方 (所要時間約 40 分)

- ① ご飯は淡口しょうゆを入れて少しかために炊きます。
- ② 干ししいたけは水で戻しておきます。
- ③ 干ししいたけ、にんじんは小さめに切っておきます。
- ④ グリーンピースとにんじんは塩ゆでしておきます。
- ⑤ 油を熱して鶏ももミンチ、干ししいたけの順に加えて炒め、水を加えて炊き、塩以外の調味料を入れます。
- ⑥ 汁気がなくなったら、塩で味をととのえて、混ぜ合わせます。

まちの人口

平成 20 年 4 月末現在 () は前月比

人 口	30,174 人 (+169)
男	14,780 人 (+116)
女	15,394 人 (+53)
世帯数	11,386 戸 (+96)

◆出生 / 36 ◆転入 / 329
◆死亡 / 20 ◆転出 / 176



広報おおづ

平成 20 年 6 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



た ぶき ひなた
田吹 光空さん (2歳)

真木

お兄ちゃん、
お姉ちゃん、飛雄くん、
これから一緒に遊んでね！

和也/VV

雅美ママ



た ぶき ひ ゆう
田吹 飛雄さん (1歳8か月)

真木

大津と菊池のみんな、光空くん
これからもよろしくね！

和徳/VV

美穂ママ



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

今月の表紙

4月27日に行われた「大津つつじ祭」で子ども武者行列を行う、大津北小学校の生徒たちです。武者の格好をして、さっそうと進む子どもたちは、カッコ良かったですよ。

- 民生委員・児童委員は地域の気が利くおじさん おばさん…… P2 ~ 3
- 元気満開 つつじが咲いた 大津つつじ祭…… P4
- 65歳以上の人の介護保険料 …………… P5
- 行政区囑託員は住民と行政の「パイプ役」…… P6