

広報あづ

あなたにとつて大切な人の
大きな力になります。
あなたの心が、
あなたの手が、
あなたの手を差し伸べる…

特集
認知症
あなたの力になりたくて…

今月の表紙

そっと差し出すその手は、手ではなく、やさしさを
出しているのかもしれません。
あなたには、やさしくしてあげたい人はいますか？

- 特集 認知症 あなたの力になりたくて… P2~9
- 平成19年度まちの決算 P10~13
- 姉妹都市ヘイステイリングズ市
ホームステイプログラム P14~15
- 11月30日(日)は大津町長選挙の投票日です P17

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

11 NOVEMBER
2008 霜月
しもつき

広報おづ 2008.11

File
019



鶏とレバーの味噌がらめ 10月8日の給食献立

レバーは子どもたちに好き嫌いのある食べ物ですが、甘辛い味噌味のタレをからめることで美味しく食べられます。レバー内の血の塊を取り除き、牛乳につけてしっかりと血抜きをすることでレバーの臭みが和らぎます(給食では血抜きをして下味のついたレバーを使います)。体の中の鉄分が少ないと疲れやすくなりますので、レバーを食べて鉄分を補いましょう。

学校給食センター



材料 (4人分)

鶏もも肉	80g
鶏レバー	160g
でんぶん	30g
揚げ油	適量
ピーナツ	20g
三温糖	大さじ1強
米味噌	大さじ1強
酒	小さじ1
みりん	小さじ1

栄養価 (1人当たり)

エネルギー	258kcal
タンパク質	14.2g
脂質	16.4g
カルシウム	11mg
鉄	3.5mg
ビタミンA	4285μgRE (レチノール当量)
ビタミンB1	0.14mg
ビタミンB2	0.65mg
ビタミンC	5mg
塩分量	0.8g

作り方 (所要時間約20分)

- ① 鶏もも肉は一口大に切れます。鶏レバーは中の血の塊部分を取り除き、一口大に切って牛乳にしばらくつけ込み、臭みを抜きます。
- ② ①の鶏もも肉・汁気をキツチンペー
パーなどとった鶏レバーででんぶ
んをまぶし、油で揚げます。
- ③ 鍋にタレの材料(三温糖・米味噌・
酒・みりん)を合わせて火にかけ、
タレを作ります。
- ④ ②に③をからめ、小さく刻んだピーナ
ツもからめてできあがりです。

まちの人口

平成20年9月末現在 ()は前月比

人口 30,433人(+73)

男 14,896人(+27)

女 15,537人(+46)

世帯数 11,534戸(+43)

◆出生/33 ◆転入/166
◆死亡/16 ◆転出/110



広報おづ

平成20年11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

★ あつまれ！大津っ子★



いの もと あや せ 杉水
井本 彩瀬ちゃん (1歳1ヶ月)



いとう はのん 平川
伊藤 羽音ちゃん (1歳1ヶ月)

元気いっぱい
あーちゃん
大きく育ってね！



誠／＼ 孝美ママ

しゅうまあにいちゃん。
しりゅうあにいちゃん。
だ～いすき！



精一／＼ 純子ママ

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