

広報おおづ

俺たちが
やれば、
きっと...

2008
OCTOBER
神無月
かん 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

特集
「今こそ、自分たちが立ち上がるときだ」

今月の表紙

「未来の大津町は、俺たち、私たちがつくるんだ」との思いが伝わってくるようです。大津町の若い人が本気でまちづくりに参加すれば、この町はもっとよくなるはずですよ。

- 「肥後大津駅」と「阿蘇くまもと空港」を結ぶシャトルバスの試験運行を実施…………… P2
- 特集 今こそ、自分たちが立ち上がるときだ…………… P3～11
- 平成 21年度保育所入所、町内幼稚園児募集…………… P12～13
- 町の防犯力を高める取り組みが広がっています。熊本県消防操法大会…………… P16～17
- 第 20 回 からいもフェスティバル in おおづ…………… P25

広報おおづ 2008 10

File
018



クラムチャウダー 9月9日の給食献立

クラムチャウダーは二枚貝のクリームスープのことです。日本ではあさり貝を使って作ることが多いです。あさり貝は苦手な子どもが多いようですが、成長期に必要な鉄分がたっぷりで、血液を作る材料にもなりますので、しっかり食べてもらいたい食材のひとつです。クリームスープにすることで、食べやすくなります。

学校給食センター



材料 (4人分)

ベーコン…………… 40g
人参…………… 30g
玉ねぎ…………… 100g
じゃがいも…………… 100g
あさり(むき身)…………… 30g
マッシュルーム…………… 25g
グリーンピース…………… 20g
コーン…………… 40g
牛乳…………… 80ml
ポタージュの素…………… 40g
(ホワイトルウなど)
こしょう…………… 少々
塩…………… 少々

栄養価 (1人当たり)

エネルギー 172kcal
タンパク質 5.7g
脂質 7.1g
カルシウム 18mg
鉄 3.0mg
ビタミンA 111μgRE
(レチノール当量)
ビタミンB1 0.10mg
ビタミンB2 0.05mg
ビタミンC 16mg
塩分量 1.8g

作り方 (所要時間約 20分)

- ① 人参、玉ねぎ、じゃがいもは全て小さくさいころ切りにしておきます。
- ② 鍋に①とベーコン、あさり、マッシュルーム、グリーンピース、コーンを入れて炒めます。
- ③ ②に水を入れて煮ます。
- ④ 材料に火が通ったら、ポタージュの素と牛乳を加え弱火で煮て、最後に塩、こしょうで味を調えてできあがり。

☆お好みで、きざみパセリ、クラッカーなどを浮かべてもよいです。

まちの人口

平成 20 年 8 月 末現在 () は前月比

人 口	30,360 人 (+13)
男	14,869 人 (+ 2)
女	15,491 人 (+11)
世帯数	11,491 戸 (+ 7)

◆出生 / 24 ◆転入 / 116
◆死亡 / 23 ◆転出 / 104



広報おおづ
平成 20 年 10 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 ☆



きり はら み づ き 陣内
桐原 海月 くん (1歳1カ月)



たけ く ま ゆ め 杉水
竹隈 結夢 ちゃん (11カ月)

じいちゃん ばあちゃん。
いつも遊んでくれて
ありがとう



卓也/Vバ 和美ママ

竹隈家のブニョ!!



雄治/Vバ 泰代ママ

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