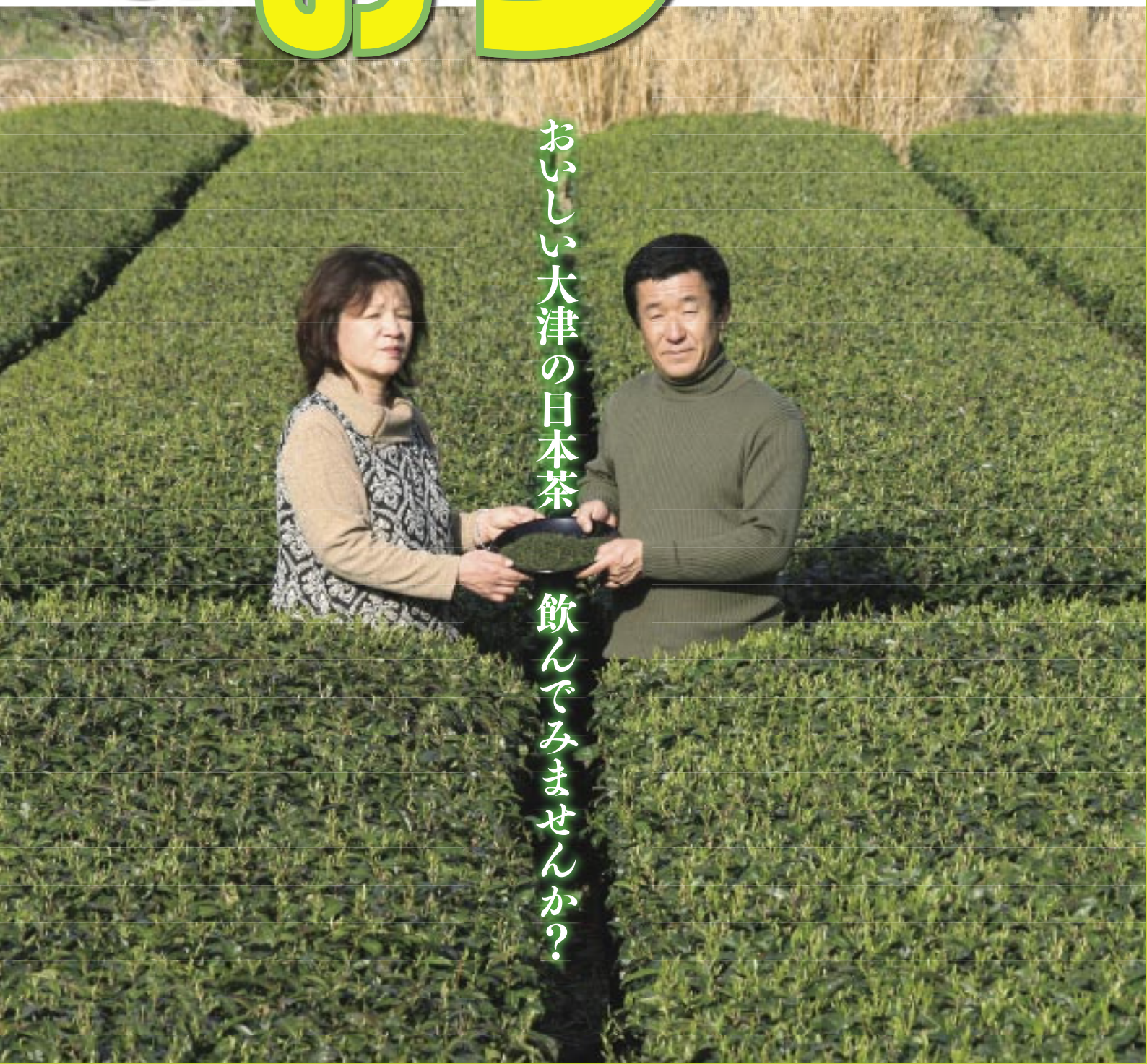


広報 おおづ

5 2008 MAY 皇月 さつき

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 5



おいしい大津の日本茶
飲んでみませんか？

今月の表紙

特集「お茶を楽しむ」で取材した野田さん夫婦と茶畑です。新しい芽が見え始めた畑に、お茶の季節を感じました。

- 施政方針…………… p4~6
- 平成 20年度 予算…………… p7~9
- 大津町まちづくり基本条例…………… p10~11
- 人事異動…………… p12~14
- 熊本県知事選挙投票結果…………… p17



File 013



魚のおろしソース 3月19日の給食献立

魚が苦手な子どもたちも、揚げ物にすると食べやすいようです。今回は揚げた魚に大根おろしで作ったソースをかけてみました。
大根にはビタミンCが多く含まれています。また消化を助けるジアスターゼも多く含まれており、胸やけや胃もたれ、胃酸過多などに効果があります。

大津町学校給食センター

材料 (4人分)

- 魚切り身…………… 4切れ
- でん粉…………… 50g
- 揚げ油…………… 適量
- 大根…………… 100g
- 淡口しょうゆ…………… 20g
- 三温糖…………… 15g

栄養価 (1人当たり)

- エネルギー 140kcal
- タンパク質 6.5g
- 脂質 9.8g
- カルシウム 16mg
- 鉄 0.3mg
- ビタミンA (レチノール当量) 16μg
- ビタミンB1 0.01mg
- ビタミンB2 0.06mg
- ビタミンC 3mg
- 塩分量 0.4g

作り方 (所要時間約 20分)

- ① 魚にでん粉をまぶし、油で揚げます。
- ② 大根はおろしておきます。
- ③ 鍋で②を煮立たせ、淡口しょうゆ、三温糖で味をつけます。
- ④ ①に③をかけます。

まちの人口

平成 20年3月末現在 ()は前月比

人口	30,005人 (-83)
男	14,664人 (-31)
女	15,341人 (-52)
世帯数	11,290戸 (+53)

- ◆出生 / 25 ◆転入 / 338
- ◆死亡 / 22 ◆転出 / 424

広報おおづ
平成 20年5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

きむら ひなこ
木村 日向子さん(6歳⑥)

みよこ
美陽子さん(9ヵ月⑥)

みつ はる
光晴さん(4歳⑥)

陣内
和彦パパ
優子ママ

いつまでも
仲良し3人で
いてね。

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



お詫びと訂正
4月号の「集まれ!大津っ子」で
名前の間違ひがありました。
まつえ さくら
松江 咲来さんのパパとママは
清俊パパ 里佳ママです。
お詫びして訂正します。