

おおづ

2009 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

ボールとバットを通して語る
大津町の『誇り』がある。

特集 DO MY BEST
Honda 熊本硬式野球部と
大津町の夏

Contents	
特集 DO MY BEST Honda 熊本硬式野球部と大津町の夏	2
大津地蔵祭開催	10
第21回からいもフェスティバル	11
第45回衆議院議員総選挙結果	14

Public relations
OZU TOWN

広報おおづ 2009 10

発行・編集 ■大津町・企画課
〒869-1-292 熊本県菊池郡大津町大字大津1233番地
TEL.096(293)3111

ホームページアドレス
http://www.town.ozu.kumamoto.jp/

印刷 ■ホーテ印刷株式会社
※この広報誌は環境に配慮して再生紙及び大豆インクを使っています。

File
030



デザート・その他

フルーツジュレ 9月18日の給食献立

「フルーツジュレ」は、フルーツとゼリーをあわせているデザートです。ゼリーをフランス語でジュレといい、形をくずしてあります。給食では透明のジュレで果物をひきたてています。のど越しがよく、子どもたちに人気のデザートです。

学校給食センター



材料 (4人分)

ゼラチン	10g
水	大さじ2
上白糖	30g
水	100cc
ぶどうジュース	150cc
トロピカルフルーツ缶	200g
みかん缶	70g
パイナップル缶	70g

栄養価 (1人当たり)

エネルギー	252kcal
タンパク質	9.5g
脂質	0.5g
カルシウム	14mg
鉄	0.6mg
ビタミンA (レチノール当量)	10μgRE
ビタミンB1	0.04mg
ビタミンB2	0.01mg
ビタミンC	8mg
塩分量	0.1g

作り方 (所要時間約60分)

- ゼラチンは大さじ2の水でふやかし、湯せんにかけて溶かします。
 - 鍋に上白糖と水を入れて煮溶かし、上白糖が溶けたらぶどうジュースを加えて、沸騰しない程度に温めます。
 - ②に①を入れて混ぜ、容器に入れて冷蔵庫で冷やし固めます。
 - ③のゼリーが固まったら、よく混ぜてほぐし、フルーツの缶詰と合わせます。
- ※ お好みでゼリーに入れるジュースや缶詰の種類を変えても、おいしくできますよ。

まちの人口



からいもくんがゆく! Vol.6



あつまれ! 大津っ子



山口 瑞葵ちゃん(6歳) 葵依くん(3歳1カ月)

たくさん食べて、遊んで
元気な子どもになってね



辰洋/VV 良子ママ

子どもの元気な姿を、載せてみませんか?

あつまれ! 大津っ子に掲載する子どもを募集します。
役場企画課にある応募用紙に記入して、写真を添えてお申し込みください。
■申し込み・問い合わせ 役場企画課: ☎(293)3118

