

広報 おおづ



贈ることは

別れることは

卒業式

今月の表紙



3月11日に大津中学校で行われた「卒業証書授与式」です。式後の花道を大津幼稚園の園児たちが卒業生に「おめでとう！」と声をかけていました。

まちの人口

平成20年2月末現在 ()は前月比

人口	30,088人(+12)
男	14,695人(+11)
女	15,393人(+1)
世帯数	11,237戸(+11)

2月末の動き ◆出生/30 ◆転入/109 ◆死亡/24 ◆転出/103

広報おおづ/平成20年4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
☎096(293)3111 fax 096(293)4836
URL <http://www.town.ozu.kumamoto.jp/>

印刷 ホープ印刷株式会社

愛の献立!

学校給食

菜の花サラダ

3月4日の給食献立



菜の花は日本の代表的な春野菜です。花を食べる野菜で、骨や歯を強くするカルシウムや風邪を防ぐビタミンAが含まれています。ちくわやごまドレッシングも使って和え物にしました。

春の味を楽しんでください。

大津町学校給食センター

材料 (4人分)

菜の花	120g
もやし	160g
人参	30g
ちくわ	40g
市販ごまドレッシング	50g

栄養価 (1人当たり)

エネルギー	92kcal
タンパク質	3.6g
脂質	6.4g
カルシウム	57mg
鉄	0.8mg
ビタミンA (レチノール当量)	210μg
ビタミンB1	0.04mg
ビタミンB2	0.07mg
ビタミンC	16mg
塩分量	0.5g

作り方 (所要時間約15分)

- ① 菜の花は塩ゆでし、水にさらして水気を切り、適当な長さに切ります。
- ② もやし・千切りにした人参もゆで、水気を切って冷まします。
- ③ ちくわはスライスします。
- ④ ①・②・③を市販のごまドレッシングであえます。

ふおとぐらふ photograph

集まれ! 大津っ子



まるやま ねお
丸山 夏櫻さん
(7カ月・陣内)

「おもちゃ遊びが大〜いすき♡
笑顔もかわいいでしょ!!!」

倫亮パパ 亜由美ママ



まつえ さくら
松江 咲来さん
(3カ月・陣内)

「はじめまして、さくらです♡
元気いっぱい大きくなるよ😊」

繁幸パパ 宏美ママ

集まれ!大津っ子 大募集中!! ■申し込み・問い合わせ 企画課 ☎(293)3118



※この広報紙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。