



5 2009  
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

Public relations  
OZU TOWN

広報おおづ 2009 5

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

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  
※この広報紙は環境に配慮して再生紙及び大豆インクを使用しています。

大津のことがもっと好きになる情報誌

広報  
**おおづ**



File  
025

愛の学校給食  
こんだて

キャラメルポテト 4月21日の給食献立

大津町特産のからいもを毎月給食に取り入れています。  
バターを入れることで、風味豊かになります。  
子どもたちに好評なメニューですので、ぜひ手作り  
おやつとしてご家庭でも作ってみてください。

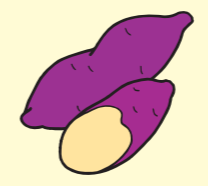
学校給食センター



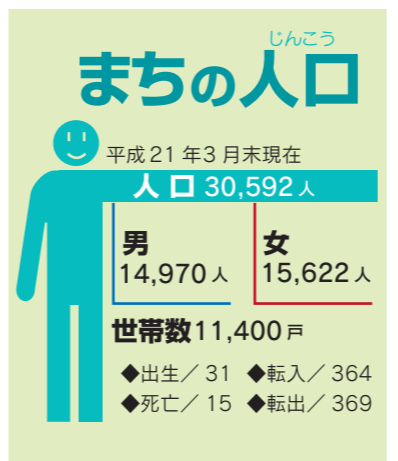
**材料 (4人分)**  
 からいも…………… 300g  
 揚げ油…………… 適量  
 有塩バター…………… 250g  
 グラニュー糖…………… 13g

**栄養価 (1人当たり)**  
 エネルギー 228kcal  
 タンパク質 0.9g  
 脂質 12.8g  
 カルシウム 31mg  
 鉄 0.5mg  
 ビタミンA 36μgRE  
 (レチノール当量)  
 ビタミンB1 0.08mg  
 ビタミンB2 0.02mg  
 ビタミンC 22mg  
 塩分量 0.1g

**作り方 (所要時間約30分)**  
 ① からいもは洗って皮をむき、1.5cm程のさいの目切りにします。  
 ② ①のからいもを素揚げします。  
 ③ バターを鍋に入れて弱火にかけて溶かし、②を入れてからめます。  
 ④ グラニュー糖をまぶしてでき上がりです。



切り取り



☆ あつまれ! 大津っ子 ☆



しまもと 島本 舞衣子ちゃん (3歳6カ月) 引水  
えいた 瑛太くん (9カ月)

いつもお姉ちゃんからのキス攻撃を受けて、はずかしいでゅ!

修一P.V. はづきママ

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

