

成人おめでとう!



- 成人式のつくりかた…………… p2
- 役場庁舎の配置が変わりました…………… p14



愛の献立!

学校給食

ひじきごはん 1月17日の給食献立

血液をつくるもとになる鉄分をたっぷり含んだ「ひじきごはん」です。ひじきが苦手な子どもも、混ぜご飯にすると食が進むでしょう。いんげんを塩茹でにして入れることで彩りもよくなります。

学校給食センター



材料 (4人分)

米	300g
麦	32g
うすくちしょうゆ	8g
生ひじき	32g
鶏肉	80g
油揚げ	26g
にんじん	40g
いんげん	24g
三温糖	小さじ1強
こいくちしょうゆ	大さじ1強
酒	小さじ1
塩、油	各少々

栄養価 (1人当たり)

エネルギー	378kcal
タンパク質	10.8g
脂質	6.4g
カルシウム	31mg
鉄	1.5mg
ビタミンA (レチノール当量)	164μg
ビタミンB1	0.4mg
ビタミンB2	0.09mg
ビタミンC	2mg
塩分量	1.4g

作り方 (所要時間約30分)

- ① 米と麦を、うすくちしょうゆを加えて少し固めに炊きます。
- ② ひじきは水に戻して塩抜きをしておきます。
- ③ いんげんは塩茹でて切っておきます。
- ④ 材料は小さめに切っておきます。
- ⑤ 油を熱して鶏肉、にんじんを炒め、ひじきと油揚げを加えて調味します。
- ⑥ 汁気がなくなるまで煮詰めたら、いんげんとともに①に混ぜ込みます。

今月の表紙



成人式実行委員会の皆さんです。町から感謝状を贈呈し、みんなで記念撮影をしました。実行委員会の皆さんのおかげで、新成人たちは忘れられない成人式になったと思います。

まちの人口

平成19年12月末現在 ()は前月比

人口	30,051人 (+69)
男	14,664人 (+24)
女	15,387人 (+45)
世帯数	11,211戸 (+35)

12月末の動き ◆出生/22 ◆転入/128 ◆死亡/17 ◆転出/64

広報おおづ/平成20年2月号
発行・編集 ■ 大津町・企画政策課
〒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

ふおとぐらふ photograph

集まれ! 大津っ子



ふじもと ありあ
藤本 亜里朱さん
(1歳2カ月・大津)

「いたずらが大好きな亜里朱を
じいじ・ばあばこれからもよろしくネ」

健臣パパ ひろみママ

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

まちのスナップ

地域交流も、地産地消も、仲間づくりも

昨年12月11日、護国小学校で1~2年生の子どもたちが、そばとからいもを使った料理をつくりました。地域の人や保護者が参加して、そば粉のこね方や料理を子どもたちに教えていました。子どもたちは、友だちと一緒にそば粉をこねてそばをつくったり、だんごを丸めたり、楽しんでいました。

