



ごまのコクと芳醇な香りで ほっこり温まる一品

利休汁は、ねりごまの入った濃厚なみそ汁で10月の中学校給食で提供します。茶道で有名な千利休がごまが好きでよく料理に使っていたことから、ごまを使った汁物を「利休汁」と呼ぶようになりました。ねりごまを使うことで、芳醇な香りとまろやかさが加わり濃厚に。いつものみそ汁とはまた違った味わいを楽しんでみてはいかがでしょうか。

栄養価(1人分) エネルギー:136kcal/
たんぱく質:16.6g/脂質:4.4g/
炭水化物:7.5g/食塩相当量:1.4g

全レシピを市ホームページに掲載中!



メニューの詳細はおいしい給食課
(☎050・7105・8030、FAX851・1744)へ。



利休汁



材料(4人分)

水	600ml
かつお節	18g
油揚げ	1/2枚(15g)
タマネギ	1/2個(60g)
ニンジン	1/4本(30g)
ジャガイモ	1/2個(80g)
青ネギ	30g
シメジ	1/3株(30g)
ねりごま	小さじ2~大さじ1
みそ	大さじ2と1/2
濃口しょうゆ	小さじ1/3 (お好みで)

作り方

- (1)水とかつお節でだしをとる。
- (2)油揚げは油抜きをして短冊切り、タマネギは薄切り、ニンジンははいちよう切り、ジャガイモは角切り、青ネギは小口切り、シメジは石づきをとり、手でほぐしておく。
- (3)だしに青ネギ以外の具材を入れて中火にかけ、あくをとりながら柔らかくなるまで煮る。
- (4)火を止め、ねりごまとみそを溶き入れ、青ネギを加えて仕上げる。
- (5)お好みで濃口しょうゆを入れるとう味がアップします。

クイズ de 広報

答えは広報の中!

今月のプレゼントはこちら!

パパイヤ タイ食堂の
トムヤムクンなど人気サイドメニュー1つ



南楠葉 1-1-35 ☎ 809・4600 インスタグラム「papaya.thailand」

樟葉駅から徒歩9分、タイ南部リゾートホテル出身シェフの本格タイ料理店。おすすめはタイ風焼きそば「パッタイ」。粉唐辛子やライムをかけてお好みの味わいに。トムヤムクンや生春巻きなどのサイドメニューも人気。ランチ11時~14時、ディナー17時~21時30分。月曜定休。

抽選で各3人にA「パパイヤ タイ食堂」の人気サイドメニュー1つ引き換えチケットBクリアファイルとQUOカード(500円分)と枚方家族缶バッジが当たる!

問題

大阪・関西万博に登場した出演者や展示が集結!「○○○○○、枚方。」を10月11日に開催。○に入る言葉は?

(1)どんとこい (2)またきてね (3)おいでやす

先月の答え
(3)



▶応募方法 専用フォーム(上記コード)またははがき・メール・ファクスに住所・氏名(ふりがな)・年齢・電話番号、クイズの答え、応募する賞品(AまたはB)、広報ひらかたの感想を書いて市広報プロモーション課(〒573-8666)へ。10月15日必着。1人1通。当選者の発表は賞品の発送をもって代えさせていただきます。

☎広報プロモーション課☎841・1258、FAX846・5341、
✉kouhou@city.hirakata.osaka.jp

市役所へのお問い合わせは

枚方市コールセンター

☎072・841・1221

平日:午前8時~午後7時

土・日曜、祝日:午前8時~午後5時

FAX807・3066 24時間受付

ひらかた健康ほっとライン24

フリーダイヤル

☎0120・513・080 24時間対応

医師や看護師などが相談に応じます

FAX0120・531・665

※市ホームページにファクス専用相談シートあり

人の動き [8月末現在]

人口	39万1384人[前月より223人増] (男:18万6930人 女:20万4454人)
世帯	18万8330
※人口・世帯数は住民基本台帳による	
転入	1242人
転出	890人
出生	196人
死亡	325人