



- ①すり下ろした大根を絞り水気を切る。とうふと白玉粉を加え、耳たぶ程度のやわらかさになるように練る。
- ②①を8個に分けて丸めてから手のひらで平らにして5~6cmの大きさに伸ばす。
- ③沸騰した湯で②をゆでる。浮き上がってきたらザルにあげて水気を切る。
- ④ごぼうは千切りにし、水にさらしてから水気を切る。にんじん、ヤーコン、しいたけは細切りにし、長ネギは斜め薄切りにする。
- ⑤鍋でサラダ油を熱し、ひき肉を炒め、火が通ったらごぼう、にんじん、しいたけの順に炒め、しんなりしたら、だし汁、しょうゆ、酒、みりんを加えて煮る。

- ⑥煮立ったら塩を加えて長ネギを入れさっと火が通ったら水で溶いた片栗粉を入れ、とろみをつける。



大根もちのあんかけ

【中央】 ^{まつうら}松浦 ^こゆり子 さん

【材料】大根もち…すり下ろした大根 (150g、少し水を切った状態) / 白玉粉 (200g) / とうふ (100g)
 あん…/ ひき肉 (100g) / ごぼう (10cm) / にんじん (4cm) / ヤーコン (10cm) / 長ネギ (1/2本) / しいたけ (3枚)
 調味料…だし汁 (2カップ) / しょう油 (大さじ3) / 酒・みりん (各大さじ2) / 塩 (小さじ1) / 片栗粉・サラダ油 (各大さじ1)

「大根もちは、焼いて砂糖しよ油をい



人のうらごき

《総人口》

93,292人 (+899)

男性 47,653人 (+550)

女性 45,639人 (+349)

《世帯》44,004世帯 (+684)

《外国人登録者》346人 (+3)

()内は、前月との比較です。

5・1

現在

広報ちとせからのお願い

広報ちとせ4月号の「紹介します!うちの先生」のコーナーで北栄小6年2組の先生を渡辺岳男先生と紹介しましたが3月時点の5年2組の先生でした。ここにお詫びして訂正します。

広報広聴課広報係
☎(24)0104



うとう ゆかこ
宇藤 友佳子 先生は、こんな先生です!

宇藤先生は、ふだんはやさしく、時にはきびしい先生です。また、授業中は先生の子供の時の話や、授業の内容をくわしく説明してくれます。そんな先生でもまちがえる事があり、「あ、まちがえた。」と、すなおに言います。そんなとても良い先生です。



作文を書いてくれた
むらかわ みずき
村川 瑞生 さん