

広報クイズ

「広報クイズ」は、紙面に取り上げた内容から出題しています。正解者の中から抽選で、プレゼントをお贈りします。

Q 今秋からウェブサイト「少年ジャンプ+」で連載をスタートするマンガ家の名前は？

- ① ふみとどまる
- ② かんきわまる
- ③ みつちよまる

今月のプレゼント

A / 図書カード1,000円分…10名様

B / 「DANCE DREAM in 磐田」チケット…5組10名様

【応募方法】10月13日(金)までに、はがき(当日消印有効)、FAX、電子申請のいずれかで、クイズの答え、住所、氏名、年齢、電話番号、広報いわたへのご意見・希望するプレゼント名を記入し、広報広聴・シティプロモーション課(〒438-8650 国府台3-1 FAX32-3946)へ。電子申請はホームページまたは下記二次元バーコードから応募してください。



▲電子申請

7月号広報クイズの結果

答えは「②アオミオカタニシ」でした。(応募総数91通)
当選発表は賞品の発送をもって代えさせていただきます。

編集後記

消防特別救助隊の鍛え抜かれた体は、やはり違うなと感じました。今回行われた全国消防救助技術大会 水上の部溺者救助において全国1位になったのも、日々の厳しい訓練の成果と聞きました。本当におめでとうございます。㊙

過去のレシピはホームページで紹介しています。



▲市HP



手軽に作れるアレンジスイーツ おいしさいっぱい 梨のパイ



●材料 (6人分)

梨……………1個
砂糖……………20g
レモン汁……………10cc(小さじ2)
バター……………10g

パイシート(冷凍)……………2枚
卵液……………卵1個分の卵黄+水大さじ1
グラニュー糖……………適量

●作り方

- ① 薄く切った梨をフライパンに入れ、砂糖とレモン汁を加えて弱火で煮詰める
- ② 梨が透明になってきたら、バターを加えて混ぜる
- ③ 水分がなくなるまで煮詰めたら火を止めて、皿に移し冷ます



- ④ 冷ましている間にパイシートを常温に戻し、1枚を6等分する。そのうち3つは2cm程度の切り込みを4~5カ所入れる
- ⑤ オープンレンジを180℃に予熱する
- ⑥ ④に③をのせ、切り込みを入れたシートを上被せた後、フォークで端を押さえる
- ⑦ ⑥の表面に卵液を塗り、グラニュー糖をふり、180℃のオープンレンジで15~20分程度焼く
- ⑧ 粗熱がとれたら出来上がり



親子で一緒にクッキング♪

ひとこと

市川真由美さん(加茂)

地元で採れた梨を使ったアレンジスイーツのレシピです。梨の優しい甘さで子どもから大人までみんなが楽しめます。お好みでホイップクリームやアイスクリームを添えてもよいと思います。手軽なのでぜひ作ってみてください。

