

広報クイズ

「広報クイズ」は、紙面で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 平成18～26年度まで遠江国分寺跡で行われた調査は？

- ① 国勢調査
- ② 地籍調査
- ③ 発掘調査

今月のプレゼント

- A / 図書カード
1,000円分…5名様
- B / しっぺい木製
時計 工作キット
…5名様



【応募方法】6月15日(木)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右記二次元バーコードから応募してください。



▲電子申請

3月号広報クイズの結果

答えは「②21個」でした。(応募総数115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

久しぶりに国分寺の取材をしてみると、平成26年度まで行われた発掘調査では、重要な発見がいくつもあったんだなあと再認識しました。今後整備される遠江国分寺跡がどんな公園になるのか、市役所から国分寺公園を見て、七重塔などを妄想する今日この頃です。☺

磐田の食材を使ったレシピを載せてみませんか？

応募方法など詳しくは市ホームページをご覧ください。あなたのお宅の美味しいレシピをご紹介します。



▲市HP



サクッとした食感にパクチーが香る新感覚かき揚げ パクチーと新ジャガのかき揚げ



●材料 (6枚分)

パクチー	60g
新ジャガイモ	1個
ソーセージ	2本
小麦粉	適量
塩	適量
水	適量
揚げ油	適量



●作り方

- ① パクチーは5cm位の長さに切る。新ジャガイモは電子レンジで3分ほど硬めに蒸して一口大に切り、ソーセージは輪切りにする。
- ② 小麦粉、塩、水で少し緩めの揚げ衣を作る。
- ③ ①のうちかき揚げ一枚分を容器に入れ、小麦粉小さじ1をまぶす。



- ④ ③に②を大さじ1加えて混ぜ合わせ、170度の油で2分ほど揚げる。



※パクチーの香りが無くなるように揚げ過ぎに注意

- ⑤ ③④の工程を枚数分行う。
- ⑥ 皿に盛り付けて完成。

Point かき揚げがバラバラにならないように材料を一度小麦粉にまぶしましょう

ひとこと 山内美穂さん (西貝塚)

パクチーを新ジャガ、ソーセージとかき揚げにしました。揚げ衣を軽めにするので早く熱が通り、パクチーの香りを損ないません。ソーセージが入っているのでお子様にもおすすめです！

