

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 今年は何年かから起算して、幾何年か？

- ① 150年
- ② 120年
- ③ 100年

今月のプレゼント

図書カード1,000円分
…10名様

【応募方法】 6月15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2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「③ポニータ」でした。
(応募総数169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

ジュビロ磐田メモリアルマラソンの開催日が決まりました。今年も広報広聴・シティプロモーション課では、フォトスポットを設置する予定です。ランナーの皆さん、カメラの前ではとびっきりの笑顔をお願いしますね。☺

過去のレシピは市ホームページで紹介しています。アクセスはこちらから



野菜いっぱい栄養満点♪

春野菜たっぷりマカロニグラタン



●材料 (4人分)

新タマネギ……………1個(150g)	牛乳……………500ml
白ネギ……………4本(800g)	小麦粉……………大さじ4
パプリカ……………1/2個(50g)	粒状コンソメ……………小さじ4
ホウレンソウ……………2/3束(180g)	バター……………60g
ベーコン……………100g	塩コショウ……………適量
新ジャガイモ……………4個(400g)	溶けるチーズ……………適量
グリーンアスパラ……………小4本(40g)	パン粉……………適量
グラタン用マカロニ……………100g	

作り方

- ① 新タマネギは3～4mmに薄切り、白ネギは2cm位に斜め切り、パプリカは食べやすい大きさに乱切り、ホウレンソウは3cm位、ベーコンは2cm位の長さに切る。
- ② 新ジャガイモは皮をむく、4～8等分に切り、電子レンジ(500W)で約5分(竹串がスッと刺さる程)温める。グリーンアスパラは5cm程に乱切りし、沸騰したお湯で5分程度堅めにゆでる。
- ③ グラタン用マカロニを表示どおりにゆで、水を切っておく。
- ④ 牛乳に小麦粉、コンソメを少しずつ入れながらよく混ぜ、ホワイトソースを作る。
- ⑤ フライパンにバターを溶かし、①を入れ、塩コショウで味付けしながら炒める。
- ⑥ ⑤に④を入れ、よく混ぜながら弱火で加熱する。
- ⑦ ⑥に②③を入れ、中火で焦がさないように、よくかき混ぜながら全体がフツフツするまで煮る。
- ⑧ 耐熱皿にバターを薄く塗り、⑦を盛り、溶けるチーズとパン粉をお好みでかける。
- ⑨ 200℃に予熱したオーブンレンジで10分程加熱し、香ばしい焼き色をつける。

ひとこと 「男の料理 ザ チャレンジ」の皆さん

昨年、豊田東交流センターで行われた「男の地域デビュー講座」を受講した、料理好きの7人が月1回集まって活動しています。男の料理は悩んじゃダメ！大胆にやりましょう。レシピ通りにいかななくても構いませぬ。気軽にチャレンジしてみてください。

