

# 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 映画「明日にかける橋」のロケ地になった市内のお店の名前は？

- ① 高島屋
- ② 尾張屋
- ③ 山崎屋

## 今月のプレゼント

- A/図書カード1,000円分  
…10名様
- B/【野村万作・野村萬斎一狂言の夕べ「棒縛」「六地蔵」】  
チケット（磐田市民文化会館  
1月31日(木)午後6時30分開演）  
…5組10名様

【応募方法】1月10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 FAX 32-3946）へ。電子申請はホームページまたは右記2次元バーコードから応募してください。



▲電子申請

## 10月号広報クイズの結果

答えは「②無花果」でした。（応募総数141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

約1年ぶりに西郷どんのエキストラの方にお会いしました。撮影の時のことをお互いに笑顔で振り返ることができました。早朝から非常に寒い中での撮影でしたが、喜んでいただけたことがわかりホッとしました。◎



クックパッドでレシピ公開中



クックパッド 磐田市 検索

## 旬の白ネギをおいしく味わおう♪ ねぎ塩豚丼の具



### 材料（4人分※小学3年生の分量）

豚もも肉	140g	おろしショウガ	少々
酒	小さじ1弱(4ml)	しょうゆ	小さじ1/3(2g)
タマネギ	1/2個(100g)	みりん	小さじ1弱(4g)
白ネギ	1/3本(20g)	塩	少々
かまぼこ	40g	水	小さじ1弱(2ml)
おろしニンニク	少々	片栗粉	小さじ1弱(2g)
		ごま油	少量

1人分当たり【エネルギー 94kcal】  
エネルギー 94kcal たんぱく質8.5g 脂質4.0g カルシウム9mg 鉄0.3mg 塩分0.7g

### 作り方

- ① 豚肉は酒をかけておく。
- ② タマネギは半月切り、白ネギは1cm幅の斜め切りにする。かまぼこは短冊切りにする。
- ③ 鍋に②のタマネギを入れて炒め、①、おろしニンニク、おろしショウガを入れてさらに炒める。
- ④ ②のかまぼこ、白ネギを順に入れて炒め、火が通ったらAを加える。
- ⑤ 水で溶かした片栗粉を加え、とろみをつけてごま油を加えて仕上げる。



給食大好き!!in磐田北小学校



### ひとこと 今回は・・・磐田北小学校

白ネギは、加熱することで柔らかく甘みが増します。白い部分は「淡色野菜」として、緑の部分は「緑黄色野菜」としてどちらも大切な栄養があるので捨てずに使っています。味付後、片栗粉でとろみをつけご飯に絡むように工夫しています。



※「いわたを食べよう」は、名称を「イワタノゴハン」に変更しました