

# 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** アメリカのカルフォルニア州にある磐田市の姉妹都市は何市？

- ① マウンテンビュー
- ② オーシャンビュー
- ③ ストリートビュー

## 今月のプレゼント

**A:** 図書カード1,000円分 …10名様

**B:** 【米村でんじろう  
サイエンスショー】  
ペアチケット  
(竜洋なぎの木会館  
6月23日(日)午後  
1時開演)  
…5組10名様



**【応募方法】**5月15日(水)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上記2次元バーコードから応募してください。



▲電子申請

## 2月号広報クイズの結果

答えは「③ヤマハスタイル」でした。(応募総数116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

令和が新元号に決まりました。平成生まれの私にとって、平成が終わってしまうことに少し悲しい気持ちも…。新しい時代はどんな時代になるのか。人ごとではなく、「僕たちが新しい時代をつくるんだ」と決意を新たにしました。(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

おいしい春を召し上がれ♪

## アサリと春キャベツのカルボナーラ



### 材料 (4人分)

全卵	4個	スパゲティ	320g
生クリーム	200ml	春キャベツ	400g
粉チーズ	大さじ4(24g)	オリーブオイル	大さじ2(30ml)
塩・黒こしょう	少々	殻付アサリ(砂抜き済)	400g
ニンニク	2かけら(12g)	白ワイン	大さじ4(60ml)
菜花	1/4束(120g)	赤パプリカ	1/4個(30g)

### 1人分当たり【エネルギー 737kcal】

たんぱく質24.4g 脂質37.9g カルシウム235mg 鉄4.4mg 塩分1.4g

### 作り方 (2人分ずつ作った方が作りやすいです)

- ① ボールに卵を溶いて、生クリームを加え混ぜる。粉チーズ、塩、黒こしょうを加えてよく混ぜ、カルボナーラソースを作る。
- ② ニンニクをみじん切りにする。
- ③ 菜花を熱湯で2分茹でて、3cm幅くらいに切る。
- ④ スパゲティをパッケージの表示に従って茹で、茹で時間終了の2、3分前に一口大に切った春キャベツを加えて一緒に茹でる(パスタを茹でる時、3.5ℓの水に対して大さじ1程度の塩を入れる)。茹で終わったらざるに上げる。
- ⑤ フライパンにオリーブオイル、②を入れて熱し、香りが出たらアサリを入れ、白ワインを加え、ふたをして蒸す。
- ⑥ アサリの口が開いたら、③と④を順に入れ、火を止め、①を加えてよくあえる。
- ⑦ 皿に盛り、好みの幅に切った赤パプリカを飾って、お好みで黒こしょうをふる。

ひとこと 今回は … いわた食育キッチン 豊田支部

旬の食材のアサリと春キャベツを生かしたパスタです。パスタが茹で上がるタイミングとアサリのふたが開くタイミングが合うとよりおいしく作れます。

