

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 磐田市は今年で合併15周年を迎えます。では合併したのは西暦何年？

- ① 2005年
- ② 2000年
- ③ 2002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】2月13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、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

11月号広報クイズの結果

答えは「①ポッチャ」でした。(応募総数134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

今回新年企画取材しました。今年2000年になってからもう20年経っていることにびっくり。時は早いなと実感しました。今年は子どもと存分に東京五輪を楽しむ年にしていきたいなあと思います！今年もいい年になりますように◎



クックパッドでレシピ公開中



クックパッド 磐田市 検索

カラフルでおいしい“映え”メニュー えびいもと鶏肉の揚げ煮



材料 (4人分 ※子ども用の分量)

- エビイモ……………大1個(160g)
- ピーマン……………1/2個(20g)
- 赤ピーマン……………1/4個(10g)
- 鶏むね肉……………160g
- 片栗粉……………12g
- しょうゆ……………小さじ2
- みりん……………小さじ1
- 酒……………小さじ1
- 砂糖……………小さじ1

作り方

- ① エビイモはひと口大に、ピーマンと赤ピーマンは角切りにして、ゆでる。
- ② 鶏むね肉はひと口大に切る。
- ③ ①のエビイモを素揚げし、②に片栗粉をまぶして揚げる。
- ④ Aを鍋に入れ、ひと煮立ちさせ、①と③を入れてからめれば完成！

1人分当たり【エネルギー 122kcal】

たんぱく質10.1g 脂質4.3g カルシウム7mg 鉄0.4mg 塩分0.4g

給食大好き!!ニ之宮保育園



ひとこと 二之宮 保育園

磐田市特産のエビイモを使ったカラフルな“映え”メニューです。鶏肉を入れたり、エビイモを揚げることで食べやすくなる、子どもにも大人気の給食メニューです。

