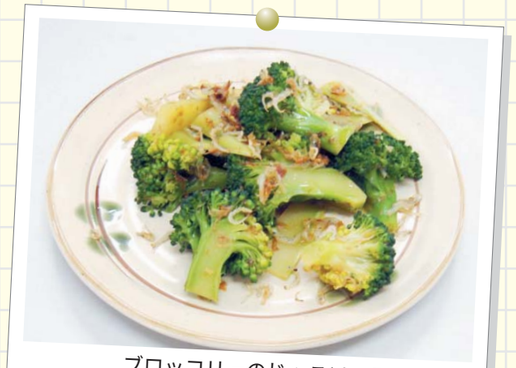
旬の味を楽しむ

フルーツ王国みとよの簡単レシピ

市民の皆さんが考えた今が旬の三豊産の野菜や果物などを使った料理のレシピを紹介しています。



ブロッコリーのじゃこソース

材料（4人分）

ブロッコリー・・・ 1株
ちりめんじゃこ（乾）・・・・ 15ｇ
削りかつお・・・・ 5ｇ
A しょうゆ・・・・・・ 大さじ1.5
A だ し 汁・・・・・・ 大さじ1
バ タ ー・・・・・・ 20g

ブロッコリン

作り方

① ブロッコリーは小房に分けてゆで、ザルにあげる。熱いうちにAをからめ下味をつける。

② じゃこと削りかつおを別々に軽く炒って、①にからめ、器に盛る。

③ 食べる前に、湯煎で溶かしたバターを、②にかける。
※　バターは風味つけなので、好みでかける。

じゃこと削りかつおは、弱火で炒ると焦げずにうまくできます。

JA豊中女性部のおすすめ

▶問い合わせ　農業振興課　☎73-3040

美味しいは地産地消から ❾「さぬき姫」って甘くておいしいね！

昨年の12月28日に「学校給食地産地消臨地研修会」を開き、市内の栄養教諭・学校栄養職員が、シイタケ・ブロッコリー・イチゴ栽培地の見学や生産者との交流を行いました。

年が明けて1月28日、さっそく豊中町学校給食センターに、豊中町の横山順一さんのイチゴ「さぬき姫」1300個が納品されました。

調理員がやさしく洗浄していると「おいしそうね、今日のイチゴ」と笑顔になるくらい、いい香りがしていたそうです。

その日、本山小学校では、生産者との給食交流を行いました。昨年、本山小学校の全校生が横山さんのハウス畑でイチゴ狩りを体験させてもらっていたので、そのお礼をこめての給食交流でした。

横山さんにイチゴのおいしい食べ方を教えてもらい、児童は「いつまでも口の中が甘いよ」などと楽しく交流ができました。

栄養教諭からも、栽培地を訪れたり生産者と交流したりすることによって、さらに深く児童・生徒に栽培や生産者の気持ちを伝えることができてよかった、との声があがりました。

今後もこのような機会を増やそうと思います。

▶問い合わせ　学校給食課　☎62-1114

国際交流員 欒（らん） 惠東（けいとう）さん退任

国際交流員として活動し、近く任期を終える欒　惠東さん（中国陝西省（せんせいしょう）出身）。

欒さんは、市民の国際理解向上のため、学校等での国際理解講座や、通訳・翻訳、友好都市中国三原県との親善交流の促進などを通して、本市の国際交流事業に積極的に参画し、多大な功績を残しました。また、中国人が多く在住する本市で、外国人向け日本語講座や悩み相談室を開催し、外国人と市民の架け橋として活躍してくれました。

◀日本語講座

◀中国水餃子づくり

欒（らん）さん退任あいさつ「海内存知己、天涯若比隣」

桜の花がほころび、島国日本を染め上げる季節を迎えるこの4月に、私は任期を終え帰国することになりました。三豊市での3年間を振り返ってみると、本当に時が経つのは早く、皆さんのおかげで有意義で充実した毎日を過ごすことができました。

三豊市では、美味しいうどん・きれいな粟島・面白い讃岐弁など多くのことを学び、皆さんに親切にしていただきました。いろいろなイベントや交流会を通して多くの友人と出会い、楽しく交流できました。帰国後は、三原県と三豊市の交流を通して得た経験を、両国の交流の架け橋としていかすことができればと思っています。

中国唐代の詩人王勃の漢詩―「天下に知己があれば、地の果てにいようとも気持ちは通い合う」この言葉で、自分の心境と感謝の気持ちを表したいと思います。いつか皆さんが中国陝西省に来てくれることを、私は心からお待ちしております。「再見！」

ちびっこ英会話「イースターパーティー」参加者募集！

春のお祭り イースター を体験しよう！

英語講師やALTと一緒に

日　時　3月26日（土）午後2時～4時
場　所　三野町保健センター
参加料　1,000円
対　象　幼稚園児・小学生（保護者同伴）
申し込み期限　3月23日（水）

▶申し込み・問い合わせ（財）三豊市国際交流協会 ☎56-5121（火曜休館）http://www.mitoyo.org/

コミュニティバスにゅーす

4月1日からの主なダイヤ変更は次のとおりです。

● 高瀬線【北コース・南コース】
原下行き第1便（三豊市役所6時40分）は運行しません。

● 財田高瀬線
バス停間の移動時間を見直し、目的地までの移動時間を短縮します。

● 三野線
運行時間を調整し、詫間駅で他の路線（詫間線・詫間三野線）に乗り継ぐことにより、永康病院までの往復が利用しやすくなります。

● その他の路線
時刻が変わる場合がありますので、ハンディブック（時刻表）でご確認ください。

ハンディブックは、3月下旬からコミュニティバスの車内・各支所・地域振興課でお渡しします。

▼問い合わせ　地域振興課　☎73・3013