



やいた☆クッキン GOOD

～さっぱり厚揚げ～



レシピ提供元：矢板高校栄養食物科チーム☆道の駅

材料 (4人分)

- ・厚揚げ……………400g
- ・豚ひき肉……………100g
- ・ショウガ……………3g
- ・塩・こしょう…少々
- ・しょうゆ……………6g
- ・片栗粉……………10g
- ・大根……………20g
- ・ネギ……………8g
- ・ポン酢……………20g
- A { 水……………150g
- だしの素……………5g
- しょうゆ……………60g
- みりん……………6g
- 砂糖……………9g

作り方

- ①大根はすりおろし、ネギは小口切りにする。
- ②豚ひき肉・すりおろしたショウガ・塩・こしょう・しょうゆをボウルに入れ、よく混ぜる。
- ③厚揚げを半分に切り、切り口に片栗粉をまぶす。
- ④③に②を挟む。
- ⑤Aと④を鍋に入れて15分煮る。
- ⑥大根おろしとネギを盛り、ポン酢をかけて完成!!

《編集後記》 いいあんぽいだわ～

祝 矢板中央高サッカー部全国大会出場  
矢板中央高が出場する毎試合、ゴール脇の特等席からカメラ取材という名の応援ができるのは、広報担当の役得です。ただし、ゴールの喜びを声に出してしまうと、周りのカメラマンから痛い視線が飛んでくるので注意が必要です。(恒)

矢板駅・片岡駅のイルミネーションが点灯すると今年も終わりに近づいているんだなあ～と気づかされます。年末はバタバタと忙しく過ごしてしまいがちですが、きれいなイルミネーションの光を見て心を落ち着かせてみてはいかがでしょうか。(こっこ)

これから「よいお年を～」という挨拶を使うことが多くなると思います。昔の支払いはいわゆる「つけ払い」が多く、清算が年末となるため、資金不足にならず無事に良い新年を迎えられるよう頑張りましょう、という意味もあつたそうです。なかなか意味深ですね。(滝龍)

我が家では年末になると、餅つきを一家総出で行います。子ども達がハブニングを起こしてくれるので、笑いあり怒りあります。29日に餅をつくると「二重苦」につながってしまうので29日の餅つきをさける地域や、その逆で、2と9で「ふく」と解釈する地域もあるようです。(ゆいひ)

2018商業祭 福引き大売り出し



12/11(土)～各加盟店でお買い上げ  
2,000円以上で  
その場で当たる  
スピードくじ抽選!  
(※各加盟店のクジが無くなり次第終了)

市制施行60周年特別賞

特等 商品券	2,000円分	(60本)
1等 商品券	5,000円分	(100本)
2等 商品券	3,000円分	(150本)
3等 商品券	500円分	(500本)
4等 現金	50円	(7,500本)
加盟店賞 (加盟店独自の特別賞)		

プレミアム付 商品券  
使用期限 平成31年1月31日まで!



平成30年9月3日より発売いたしましたプレミアム付商品券「つつじの郷やいた商品券」はご利用いただけましたでしょうか。お手元にお持ちの方は平成31年1月31日まで取扱店にてご利用ください。

やいたのカレー 好評発売中!

新発売!

定番の あっふるカレー 1ヶ360円(税込)

お土産 ご贈答 常備食

美味保証! やいた黒カレー 1ヶ540円(税込)

用途はいろいろ。お求めは、市内取扱店で!

問い合わせ / 矢板市商工会 ☎ (43) 0272



この広報紙は環境に配慮し、再生紙と大豆油インキを使用しています。印刷/御幕舎