



レシピ提供元：矢板高校栄養食物科チーム☆道の駅 2015

材料 (4 個分)

|      |      |       |       |
|------|------|-------|-------|
| いちご  | 200g | 水     | 大さじ 2 |
| 砂糖   | 30g  | 生クリーム | 200g  |
| レモン汁 | 大 1  | ヨーグルト | 120g  |
| ゼラチン | 9g   |       |       |

作り方

- ①ゼラチンを大さじ 2 の水でふやかす。
- ②いちご、砂糖、レモン汁をミキサーにかける。
- ③上にかけるソースとして、②を大さじ 2 杯、別にとっておく。
- ④③の残りとし生クリーム 150g、①のゼラチン半分を火にかけ、ゼラチンが溶けたら流し固める。
- ⑤ヨーグルト、残りのゼラチン、生クリーム 50g を火にかけ、ゼラチンが溶けたら④の上に流し固める。
- ⑥③のソースをかければ、できあがり。



やいた☆クッキン GOOD

～いちごの 3 層ムース～



【1 個 (150ml) 分の栄養量】

エネルギー 258.6kcal 食塩相当量 0.1g

《編集後記》 いいあんぽいだわ～

今年は暖かく、花々の開花が早まりそう…。私にとって花見と言えば、矢板武記念館のシダレザクラです。妖艶な雰囲気引き込まれ、いつまでも立ち尽くしてしまいます。特にマジックアワーの時間の紺色と桜色のコントラストが最高なので、ぜひ行ってみてください！(虎之助)

今月、大学時代の友人たちと 4 人でお泊まり女子会をする予定です。通っていた大学のキャンパス内に新しくカフェができたらしく、そこに行ってみたいね、という話になっています。懐かしさに浸りながら、思い出話に花を咲かせてきたいと思います。(凜)

「新年の抱負」を立て早 3 カ月、今年はジョギングを日課にしようと誓ったものの、天候や体調を理由になかなか定着していません。「新年の抱負」あらため、「新年度の抱負」に変えて、4 月からはサボらずに頑張りたいと思います。(ランニングマン)

春といえばお花見ですよ。昨年はタイミングが合わず、お花見に行けなくて残念な思いをしました。今年は桜が咲いたら見に行きたいと思っています。春といっても、結構風が強くて、まだまだ寒い時期なので、温かくして行きたいと思います。(与太郎)

募集 投稿コーナー写真 ～あなたの自慢の写真を大募集！～

毎月、広報やいた 2 ページに掲載中の「投稿コーナー」の写真を募集しています。

応募方法／

①「やいこみゆ」に直接トークで送ってください！

※トークの内容は他の人には見えません。

②メールでお送りいただくか、直接お持ちください。

問い合わせ／秘書広報課 ☎ (43) 3764

☒ yaita@city.yaita.tochigi.jp



ともなりくん写真館

手作りのともなりくん作品の写真

(例：絵、手芸物、お弁当、お菓子などなんでも OK)

+

- ①タイトル
- ②名前
- ③一言

わがやのアイドル

市内在住で小学校入学前のお子さんの写真 (一緒に兄弟が写っていても OK)

+

- ①お子さんの名前 (読み)
- ②性別
- ③お住まいの行政区

やいたのマジックアワー

マジックアワー※に市内で撮影した写真 ※ 日中の直前と日没の直後、光源としての太陽が存在しない約数十分の状態のこと

+

- ①タイトル (撮影日時)
- ②名前 (ペンネーム OK)
- ③一言



「やいこみゆ」登録者数が 県内 No.1 になりました！

みなさんのおかげで、矢板市公式 LINE「やいこみゆ」の登録者数が県内 No.1 になりました！(2/16 現在 2,273 人) 登録がお済でない方は、右の QR コード、または「@yaita\_city」で検索の上、ぜひ登録ください！

