



やいた☆クッキング GOOD

～そばだんご編～



今年の十五夜は9月27日(日)です。
 お月見しながら、自分で作った
 おいしいおだんごを食べてみませんか？



レシピ提供元：矢板市生活研究グループ協議会

材料 (4人前)

- | | |
|----------|-------------|
| (だんご) | (みたらしあん) |
| ・そば粉 50g | ・水 50cc |
| ・白玉粉 50g | ・砂糖 40g |
| ・水 100ml | ・しょうゆ 大さじ1 |
| | ・片栗粉 大さじ1/2 |

作り方

- ①ボウルにそば粉と白玉粉を入れてよく混ぜる。水を少しずつ加えてしっかりこねて耳たぶ程度の硬さにする。
- ②生地を一口大にちぎって丸める。
- ③たっぷりの熱湯に②の生地を指で軽くへこませて入れる。浮いてきたらさらに1～2分ゆでて、冷水にとって冷ます。
- ④みたらしあんは、水・砂糖・しょうゆ・片栗粉を鍋に入れ、とろみが出るまで火にかける。
- ⑤盛り合わせただんごの上にみたらしあんをかけてできあがり。

《編集後記》 いいあんばいだわ～

忙しかった夏が終わり、ほっと一息。皆さんは夏の疲れをどのようにして癒すのでしょうか？私はゆっくり温泉に…と言いたところですが、忙しんでいた方が逆に疲れなようです。丈夫な身体に生んでくれた両親に感謝しつつ、また市内を駆け回りたと思います。(虎之助)

8月に人生初の海外旅行に行ってきました！今回は台湾に行ってきたのですが、次回は高校生の時からずっと行きたいと思っているヨーロッパに行こうかと思案中…。しかし、連休である年末年始やGW・SWには旅行代金が跳ね上がるので、今から頭を悩ませています。(凜)

お彼岸の供え物として作られる「ぼもち」と「おはぎ」は何が違うのか疑問でした。どうやら呼び名が違うだけで基本的には同じ物なんですね！彼岸の頃に咲く牡丹(春)と萩(秋)に由来するそうです。あんこが苦手な私にも食べれる「おはぎ」どこかにありませんか？(あずき)

「やいた八ヶ岳原ヒルクライムレース2015」が終わりました。私の中で熱い夏が一区切り。多くの方のご協力に対し、「感謝」の一言に尽きます。人は一人では生きてはいけない、必ず誰かの支えの基に生きているとしみじみ感じる今日この頃です。(伊達男)

ゆるキャラグランプリ2015

～ともなりくん参戦中！1日1回投票をお願いします！～



去年より
 さらに上位を
 目指すため

投票してナリ！
 一日一票



今年も市の公式キャラクター「ともなりくん」がゆるキャラグランプリにエントリーしました。さらに上位を目指し頑張りますので、応援をよろしくお願いします！
【まずはID登録を！】
 投票するためにはIDを登録する必要があります。まずは、下の手順に沿ってID登録をしてください。
 ① entry@vote.yurugp.jp に空メールを送信
 ②返信メールに記載されたURLからパスワードを設定

QRコードを読み取ると
 画が送れます。

このURLをクリックすると
 HPが開きます。

4～12桁でパスワード
 を設定します。

問い合わせ／秘書広報課 ☎ (43) 3764