



やいた☆クッキン GOOD



～春野菜のたっぷり Pasta～



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)

- ・フェットチーネ(パスタ)……………400g
- ・ナス……………4本
- ・トマト……………1個
- ・キャベツ……………1玉
- ・玉ねぎ……………1/2個
- ・パプリカ(赤)……………1/2個
- ・パプリカ(黄)……………1/2個
- ・セロリ……………1/2本
- ・にんにく……………1片
- ・オリーブ油……………少々
- ・鷹の爪……………1本
- ・塩……………少々
- A { ・チキンコンソメ……………1個
- ・こしょう……………少々
- ・水……………100ml

作り方

- ①ナス・セロリ・鷹の爪は輪切り、トマトと玉ねぎは荒みじん切り、キャベツはざく切り、パプリカは1cm幅、にんにくはみじん切りにする。
- ②フライパンにオリーブ油を入れ、鷹の爪とにんにく・玉ねぎを加え火にかける。
- ③玉ねぎに火が通ったら、残りの野菜とAを加え、火が通るまで炒める。
- ④③にあらかじめゆでておいたパスタを加えてよく絡め、塩こしょうで味を調えて完成!

《編集後記》 いいあんばいだわ～

今春、下の息子が小学校を卒業し、中学校に入学します。昨夜、息子と将来の夢について話をしました。だいぶ壮大な夢を描いているようです。飽きっぽい性格の息子に、地道な努力の必要性を説くも、最後までちゃんと話を聞いてくれただろうか……(恒)

出会いと別れの季節ですね。4月の異動で秘書広報課長が代わりました。旧課長、今まで私たちが作る広報を温かく見守ってくださりありがとうございました。また、どこかの部署と一緒に仕事ができることを課内職員一同楽しみにしています!新課長、これからよろしくお願います!(こっこ)

春になると三色団子を食べたくなりませんか。この色使いには諸説あるようですが、桜色=春。白色=冬。緑色=夏を表しているそうです。秋が無いのは「飽きない」と「商い」をかけて商売が繁盛するようにと団子屋がシャレをかせているそうですよ。(ころ助)

4月1日生まれの方が早生まれって、少し違和感がありますか?これは民法により加齢するのは誕生日の前日24時と決められているからだそうです。少し解りにくいですが、こうしないと2月29日生まれの方は4年に1度しか年をとれないようです。(滝籠)

結果 第37回「やいたの四季」観光写真コンテスト

市内外をはじめ、県外の方も含む70人から、181点の作品の応募があり、推薦には、石田 定我さんの作品「不動の滝」が選ばれました。

入賞作品は、5月8日(水)まで道の駅やいたエコモデルハウス、6月末まで城の湯温泉センターで展示しますので、ぜひご覧ください。

問い合わせ/秘書広報課 ☎(43)3764

入賞作品 (敬称略)		
賞	氏名	作品名
推薦	石田 定我 (矢板市)	不動の滝
特選	中根 英治 (埼玉県)	緊迫のスタート
	江川 清 (宇都宮市)	福を求めて
入選	黒木 秀行 (矢板市)	駅の彩り
	青野 康廣 (宇都宮市)	星空に咲く
	木名瀬光政 (宇都宮市)	睡蓮のある水辺
	小林トミ子 (宇都宮市)	人気のおしらじの滝
鉄道賞	野中 良彦 (矢板市)	雪化粧
	野川 健一 (宇都宮市)	夢を乗せて矢板走る
	小久保 真 (東京都)	厳冬



推薦「不動の滝」



特選「緊迫のスタート」



特選「福を求めて」



鉄道賞「夢を乗せて矢板走る」



鉄道賞「厳冬」