



やいた☆クッキン GOOD

～ とろーりチーズの肉巻きおにぎり～



レシピ提供元：矢板高校栄養食物科チーム☆道の駅

材 料

- ・ごはん ……320g(8個分)
- ・豚ロース薄切 ……300g
- ・しょうゆ ……10g
- ・砂糖 ……5g
- ・みりん ……5g
- ・酒 ……15g
- ・とろけるチーズ ……15g
- ・片栗粉 ……5g
- ・パセリ ……適量

作り方

- ①ごはんをラップでくるんで俵型に作り、中にチーズを入れる。
- ②肉全体に片栗粉をまぶし①のおにぎりを巻く。
- ③フライパンで巻き終わりを下にして焼く。
- ④肉の色が変わったら、調味料をフライパンに加え、転がしながらからめる。
- ⑤④のおにぎりにチーズをかけ、トースターで焼く。
- ⑥最後にみじん切りにしたパセリをお好みでのせる。

《編集後記》 いいあんばいだわ～

4月から秘書広報課に配属になりましたチャーリーです。これからさまざまな現場に足を運び、取材を通して出会った方たちの声や市内の旬な情報を伝えていきたいと思ひます。機械オンチでアナログ人間の私ですが、カメラ技術を早く身につけられるようがんばります。(チャーリー)

新しい地域おこし協力隊員が2人加わり、矢板ふるさと支援センター「TAKIBI」も一層にぎわいを見せているようです。協力隊、支援員、地域の方の手で改装を加え、新たな試みも始まるようで、今後の活動を広報で紹介するのが待ち遠しいです。(こっこ)

風薫る季節となりました。この時期我が家では、冬の間屋内で育てたパッションフルーツの苗を屋外に移し、グリーンカーテンを作ります。夏にはトケイソウのような花が咲き、天然のカーテンになります。もちろん、初秋にはおいしい実を付けますよ。お試しください。(フリーダム)

5月といえば田植え! 毎年、誰かしら田んぼや水路路にドボン(笑) 田植えが無事に終わった日の夜は、近くの温泉へというのが我が家のルーティンになりつつあります。今年は、温泉へ行くのは厳しそうですが、子どもたちと一緒に苗箱洗いに勤めます。(ぺんぺん草)

矢板市民の便利アプリ

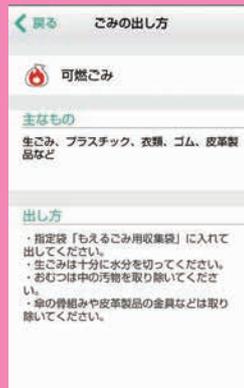
矢板市公式 アプリケーション「やいたぶ」

スマートフォンやタブレット端末などで利用できるアプリケーション「やいたぶ」が進化しました。

これまでの市からのお知らせ配信機能や、カレンダー機能のほかに、令和2年4月からは、ごみの収集日やごみの分別方法など、ごみに関するさまざまな情報を簡単に確認できる機能を追加しました。

主な機能

- ◆お知らせ配信機能
- ◆カレンダー機能
- ◆子育て支援機能
 - ・ママほっとメール
 - ・ママパパ応援メール
 - ・みらいっ子通信
- ◆子どもの健康管理
- ◆ごみ収集カレンダー
- ◆ごみ分別辞典



iPhone



Android

※本アプリは無料で利用することができますが、通信料はご利用者の負担となります。