



あつまれ！ちゃぐぽん^{みりよくはっしんしつ}魅力発信室

やっほー！ちゃぐぽんだぽん★みんな^{げんき}元気してるぽん？

ちゃぐぽんは営業係長^{えいぎょうかかりちよう}になって 10 周年^{しゅうねん}の節目^{ふしめ}の年度^{ねんど}を迎えたぽん！

いろんなところでみんなに会えるのを楽しみに、市の魅力発信^{みりよくはっしん}を頑張るぽん♥



みんな見つけられるかな？新企画^{しんきかく}ちゃぐぽんを探せ！



※これは見本です

4月号^{がつごう}の広報^{こうほう}たきざわから始^{はじ}まった記念企画^{きねんきかく}「ちゃぐぽんを探せ！」みんなは最初^{さいしよ}の「隠れちゃぐぽん」を見つけたぽん？正解^{せいかい}はこの広報^{こうほう}たきざわの最後^{さいご}のページで発表^{はつぷつ}しているぽん。ちょっと難しかったかもしれないけれど、たくさん^{すずすみ}のみんなが見つけてくれたぽん！隅々^{すみずみ}まで広報^{こうほう}たきざわを見てくれてちゃぐぽんもとってもうれしいぽん♥

この広報^{こうほう}たきざわにも、どこかに「隠れちゃぐぽん」が潜^{ひそ}んでいるぽん…。みんなに見つからないように上手^{じょうず}に隠れたつもりだぽん！それでも見つけてくれた人は、はがきか市のHP^{ホームページ}フォームで教^{おし}えてほしいぽん！



見つけてくれた人の中から抽選^{ひつせん}でちゃぐぽんグッズをプレゼントするぽん！

ちゃぐぽんは「次はどこに隠れようかなー」とか「みんなからのメッセージがうれしいなー」とか「抽選^{ひつせん}じゃなくてみんなにプレゼント^{プレゼント}したいなー」とか、たくさん楽しいこと^{かんが}を考えながらこの企画^{きかく}を楽しむぽん！みんなも一緒に楽しむぽん★



今回はどこに隠れたぽん？

★問い合わせ たきざわ魅力発信室 ☎ 656-6562 (〒020-0692 中鵜飼 55 番地)

おいしいレシピ

【高野豆腐のそぼろ煮】



【材料（4人分）】

鶏ひき肉 100 g、高野豆腐 2 個、ニンジン 40 g、糸こんにゃく 80 g、干しシイタケ 3 枚、冷凍えだまめ 20 g、水 2 カップ（干しシイタケを戻す用）、油 小さじ 1、すりおろしショウガ 小さじ 1、酒 小さじ 1、砂糖 小さじ 1、しょうゆ 大さじ 1

【作り方】

①干しシイタケは水で戻し、軸をとって 1 cm の角切りにする。（戻し汁はとっておく）

今月は学校給食センターからの紹介！

学校給食センターでは、1 日に約 5,000 人分の給食を作っています。毎日忙しく働いている調理員さんの 1 日を HP で紹介しています。HP はこちら👉



- ②ニンジン^②は皮をむき、千切りにする。
 - ③高野豆腐は分量外の水で戻し、16 等分に切る。
 - ④鍋に湯を沸かし、糸こんにゃくをさっとゆで、ざるにあける。冷めたら食べやすい大きさに切る。
 - ⑤冷凍えだまめは解凍する。
 - ⑥フライパンに油、すりおろしショウガ、鶏ひき肉を入れ、鶏ひき肉が白くなるまで中火で炒める。
 - ⑦①と②を加え、全体に油が回るように炒める。
 - ⑧①の戻し汁と酒、砂糖、しょうゆを加え、ひと煮立ちさせる。
 - ⑨③と④を加え、時々かき混ぜながら中火で 10 分程煮る。
 - ⑩⑤を加え、再び中火で煮立たせて完成。
- ※調味料は好みにより調整してください。