

「武田市長が"今"伝えたい市政のこと」を、隔月で掲載するコーナー。これは、読者の皆さんから「市の今後の取り組みについて知りたい」という声を受け、コーナー化が実現したものです。

①チャグチャグ馬コ 本年も最高でした！

市の伝統行事であるチャグチャグ馬コが6月14日に行われました。本年は計67頭のうち、市内からは39頭が参加し、鬼越蒼前神社から盛岡八幡宮まで約14kmの道のりを歩きました。

本年もたくさんの人の笑顔を見ることができて、私もうれしく思いました。拍手で送り出してくださる人もいて、感動しました。



②馬コ支援自動販売機 一緒に支えましょう

「チャグチャグ馬コを未来に残す支援自動販売機」の第1号機除幕式を市役所で行いました。

これは、みちのくコカ・コーラボトリング株式会社様による取り組みで、売り上げの一部がチャグチャグ馬コ保存会の馬資源確保事業へ寄付されるものです。

この自動販売機は庁舎1階の総合案内奥に設置しており、どなたでも利用できます。ぜひこの自動販売機で飲み物を買っていただき、チャグチャグ馬コと一緒に支えましょう！



●問い合わせ
観光物産課 (☎656-6535)

おいしいレシピ

【チャプチェ】



【材料（4人分）】

○豚こま切肉 50 g、ニンジン 80 g、もやし 80 g、ピーマン 1 個、たけのこ水煮（千切り）50 g、カット春雨 20 g、ごま油 小さじ1、おろししょうが 小さじ2分の1、おろしにんにく 小さじ2分の1

◎酒 小さじ1、◎しょうゆ 小さじ2、

◎砂糖 小さじ1、◎中華だし 小さじ2分の1

※◎の調味料は事前に合わせておく

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5,200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



【作り方】

- ①ニンジンとピーマンは千切りにする。
- ②もやしとたけのこを洗う。
- ③春雨はお湯で戻し、食べやすい長さに切る。
- ④フライパンにごま油とにんにく、しょうが、豚肉を入れ、豚肉が白くなるまで炒める。
- ⑤④の豚肉に火が通ったら①②の野菜を炒め、ニンジンに火が通ったら③の春雨を入れさらに炒める。
- ⑥⑤に◎の合わせ調味料を入れ、混ぜ合わせながら炒めたら完成。

※調味料は好みにより調整してください

肉と野菜のうまみが染み込んだ春雨に、どんどんご飯が進む一品です♡