

滝沢は冬の味覚も魅力的
各種リンゴやサツマイモ、あります

「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。

午年の始まりに チャグチャグ馬コ初詣

あけましておめでとうございます。

皆さん、令和8年は午年です。本年は馬コで干支を感じてもらえればと思います。

元日のチャグチャグ馬コ初詣はいかがでしたか。厳かな空気の中でお参りをする馬コは、勢いよく前へ駆ける「飛躍」の象徴です。皆さんにとって活力を一段と押し上げる「ウマくいく」年となることを祈っております。



おいしいレシピ

【ゴボウサラダ】



【材料（4人分）】

ゴボウ 80 g、ニンジン 40 g、キャベツ 80 g、ホールコーン 30 g、◎ノンエッグマヨネーズ 大さじ2と1/2 ※、◎砂糖 小さじ1強、◎白いりごま 小さじ1、◎白すりごま 小さじ2、◎しょうゆ 小さじ2/3

*給食センターではノンエッグマヨネーズを使用しています。

冬の味覚が旬を迎えています。「滝沢はるか」をはじめとする各種リンゴや「滝沢かんしょ」などのサツマイモ…。市内産直やビッグループ滝沢のたきざわキッチンなどでお買い求めいただけます。12月18日～21日には、東京都にある岩手県のアンテナショップ「いわて銀河プラザ」にて「たきざわ旬の味覚マルシェ」を開催し、首都圏の皆様へ本市の物産や観光の魅力をPRしました。これからも引き続き県内外へ滝沢の魅力を発信していきます。



●問い合わせ
観光物産課 (☎ 656-6534)

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5000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ホールコーンは汁を切って水で洗い、ざるにあける。
 - ②ゴボウは千切りにして水につけておく。ニンジンは千切り、キャベツは1～2cm幅に切っておく。
 - ③鍋に湯を沸かし、煮えにくいものから（②のゴボウ→ニンジン→キャベツ→①のホールコーン）ゆで、柔らかくなったらざるにあけて粗熱をとる。
 - ④⑤の調味料を全てボウルに入れ混ぜ合わせておく。
 - ⑥⑦に③の野菜を入れ、よくあえて完成。
- ～食物繊維など栄養豊富なゴボウ。独特の香りと歯ごたえを、ごまの風味とともににお楽しみください～