

残しておきたい 狭山の風景 ⑨⑧



題字・童絵・文/池原昭治氏

茶どころ「さやま」

堀兼から水野にかけては、江戸時代に新田開発により開かれました。

下水野の地藏尊(化け地藏)の台座には、その時の開拓に関わった48人の名前が刻まれています。

現在は茶畑が広がり、「逃みず水」の地名とともに狭山市の名所となっています。

今はちょうど新茶の季節。お茶の新芽の緑を眺めるのも楽しみの一つです。



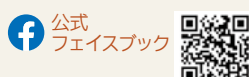
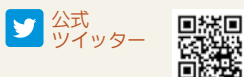
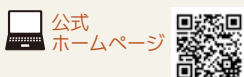
新型コロナウイルス感染症に関する 電話による相談窓口

【感染症電話相談窓口】

- ◆厚生労働省(9時～21時)
☎0120-565-653
- ◆県民サポートセンター(24時間対応)
☎0570-783-770
- ◆県保健緊急連絡センター(保健所開設時間外の緊急時)
☎048-660-0222
- 【DVや虐待の相談】
- ◆DV相談+^{プラス}(24時間対応)
☎0120-279-889
- ◆子どもへの虐待(24時間対応)
☎局番なしの189^{いちばやく}

広報さやまへのご意見・ご感想は はがき・メール・FAXで広報課へ

- 〒350-1380
狭山市入間川1丁目23番5号
- ✉ koho@city.sayama.saitama.jp
- TEL 04-2953-1111
FAX 04-2953-1117



タケノコのチーズ炒め



今月の食材



材料・4人分

- ゆでたタケノコ1/2個 ●ブロッコリー 1株
- 赤パプリカ1/2個 ●鶏むね肉1枚
- 溶けるチーズ50g ●油大さじ1 ●塩・こしょう少々

作り方

- ①ブロッコリーをひと口大に分け、さっとゆでる
- ②ゆでたタケノコを短冊切り、赤パプリカを角切りにする
- ③鶏むね肉を小さめのひと口大に切り、塩・こしょうをする
- ④フライパンで油を熱し、③を炒める
- ⑤④に①②を加え、溶けるチーズを上に乗せてふたをし、チーズが溶けるまで弱火で5～6分焼く

※狭山市産のタケノコを使用しました。タケノコには食物繊維が豊富に含まれ、整腸作用を促す効果があるといわれています