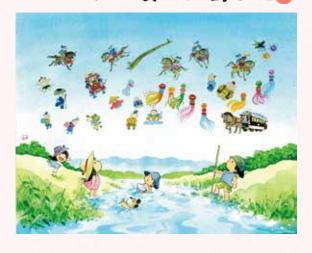
# ろろしておきたい F. Lugar



題字・童絵・文/池原昭治氏

# さやまの歴史を刻む入間川

狭山を紹介する時、「入間川」を外して語ることはで きません。

入間川は「狂言・入間川」、かげかくし地蔵、綿貫家の 長 者伝説、万葉集の伊利麻治の歌など、歴史的な出来 事の舞台や作品の題材となったり、狭山市入間川七夕

まつりなどの行事が催さ れたりと、歴史とロマンに 彩られたところです。

狭山市はこの入間川と 共に、これからの歴史も歩 み続けていくでしょう。



※8年4か月にわたり、多くの皆さんに親しんでいただいた「残し ておきたい 狭山の風景」は、第100回をもって終了いたします。 9月から池原昭治さんの新コーナーを開始予定です。お楽しみに

# 狭山市入間川七夕まつりの 雰囲気をお楽しみください

### ★七夕のやらい飾りを設置

期間7月31日金~ 8月10日(祝)

場所狭山市駅西口 市民広場 問合せ 商業観光課へ内線 2552



#### ★短冊に願いを込めて

内容七夕飾りや短冊を飾るコーナーなどを設 置 期間8月3日(月)まで 場所市役所1階エン トランスホール 問合せ広報課へ内線7163

※今年の狭山市入間川七夕まつりは中止です

#### 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



















- •ラード(なければサラダ油)適量
- A •しょうが汁小さじ1 •塩小さじ1/2
- B ●酢大さじ2 ●砂糖大さじ1と1/2 ●ごま油大さじ1 酒大さじ1しょうが汁小さじ1塩小さじ1/2

## 作り方

- ①豚肉は一口大に切り、A で下味をつける
- ②トマトとタマネギはくし形に切る。きゅうりは縦に半分 にし、5mmくらいの斜め切りにする
- ③鍋でラードを熱し、肉を炒める
- ④肉の色が変わったら②を加えて、さらに炒める
- ⑤タマネギが透き通ってきたら B を加え、混ぜ合わせる
- ※狭山市産のトマトを使いました。トマトに含まれているリコピンは、冬 よりも旬の夏場に多く含まれ、油で調理することで吸収力が高まりま す。老化防止や美肌効果、生活習慣病の予防に役立つといわれています