

みんなの 掲示板



毎月楽しみな広報♪ぼくの
写真が載ってたよ！
ラピト(新狭山)



ひな祭り！おひなさまに興味津々♪
こっちゃん(祇園)



遅咲きの白梅に見送られて下校する子ども
たち。もうすぐ新学期です！

ゴンジ(東三ツ木)



寒さに負けない！

ゆい(上奥富)

投稿募集！

皆さんが市内で撮った写真や、広報さやまへのご意見を募集しています。

●応募方法

氏名(ペンネーム可)、振り仮名、住所、電話番号、メッセージを記入し、電子メールで写真データ(1MBまで)を広報課までお送りください。



今月のメニュー

タケノコご飯

今月の食材

タケノコ



材料・4人分

- 米2カップ ●ゆでタケノコ250g ●油揚げ1枚
- A** ●だし汁3/4カップ ●砂糖大さじ1と1/2
- 薄口しょうゆ大さじ2
- B** ●だし汁2カップ ●酒大さじ2 ●塩小さじ1/2

作り方

- ①米は炊く1時間ほど前に洗い、ざるにあげておく
- ②タケノコは短冊切りに、油揚げは縦半分にしてから千切りにする
- ③鍋に②と **A** を入れ、ふたをして弱火で7~8分煮て汁気を飛ばす
- ④ざるで③の汁気を切る。煮汁は取っておく
- ⑤炊飯器に①と **B**、④の煮汁を加えて炊く
- ⑥炊き上がったら、④の具を乗せて蒸らす
- ※お好みで新茶の茶葉(分量外)を混ぜてもおいしく召し上がれます
- ⑦器に盛り付け、お好みで木の芽(分量外)を乗せる

- 狭山産の食材を使ったレシピをご紹介します
- 「狭山市公式キッチン」としてクックパッドにも掲載しています！

