みんなの掲示板

じいちゃんが作っているパパイヤの木です！実がなる秋が楽しみです！
ペンネーム・アコニコ（狭山台）

柏原のお花屋さんの店先の千日紅（せんにちこう）
ペンネーム・3115（狭山）

畑の中から、1年ぶりの西武園花火♪
ペンネーム・さく、あかり、みつき（北入曽）

近所のひまわり畑までお散歩
ペンネーム・はるちゃん（笹井）

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。

もぐもぐ sayama mog 91

今月のメニュー

栗のスチームケーキ

今月の食材

栗

材料・5個分（直径6～8㎝）

- 栗（中くらいのもの）200g（10～12個）
- 卵2個　●砂糖100g
- サラダ油（または溶かしたバター）大さじ3（30g）

A ●薄力粉150g　●抹茶大さじ1/2
●ベーキングパウダー小さじ2

作り方

①栗は20分程度ゆで、水を切る
②①を縦半分に切り、スプーンで実をかき出す
③ A を混ぜ合わせ、ふるう
④ボウルで卵を泡立て、砂糖を2～3回に分けて加え、もったりとするまでよく混ぜる
⑤サラダ油を加えて混ぜた後、③をふるいながら加え、さらに混ぜる
⑥②を加えてさっくりと混ぜ、型の8分目まで流し入れる
⑦蒸気の上がった蒸し器で、強火で15分間蒸す

※十三夜（今年は10月18日）は、「栗名月」「豆名月」とも呼ばれており、13個の月見団子や大豆、栗などをお供えして月を鑑賞します

狭山産の食材を使ったレシピを紹介します ▶▶▶▶▶▶▶▶