

残しておきたい 狭山の風景。®



題字・童絵・文/池原昭治氏

狭山の万葉集歌碑

5月1日より「令和元年」となりました。

令和の出典は「万葉集」巻五の歌だそうです。

万葉集巻十四に、美しい相聞の調べをもった入間路の歌が載っています。

狭山市郷土かるたの読み札に「いにしへの入間路の歌いまいずこ」とあり「伊麻治能於保屋我波良能 伊波為都良 比可波奴流奴流和爾奈多要曾爾」の万葉

仮名の歌碑が市役所北玄関に向かって右側に建っています。

※入間路については、「狭山市史・地誌編」をご覧ください



編集後記

元号が新しくなり、広報さやまもリニューアルをしました。「見やすさ」を重視し、多くの方に読んでいただける紙面づくりを目指します！①

4月に入職し、広報さやまを担当することになりました。取材を通して発見した狭山市の魅力を自分なりの言葉でお伝えできるよう頑張ります。②

目標は、一人でも多くの方を取材して話を伺うこと。発見がいっぱいです。広報さやまの腕章をつけた職員を見かけたらお声がけください。③

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 04-2954-6262

公式
ホームページ



公式
フェイスブック



公式
ツイッター



公式
LINE@



新キャベツのかにあんかけ

材料・4人分

- キャベツ1/2個 ●タケノコ(ゆでたもの)1本 ●生シイタケ2枚 ●カニ缶1缶 ●ショウガ1片 ●水溶き片栗粉大さじ2 ●油大さじ2
- A ●だし汁150cc ●塩小さじ1/2 ●酒小さじ1 ●砂糖小さじ1 ●ゴマ油小さじ1 ●こしょう少々

作り方

- ①タケノコは小さめの一口大に切る。シイタケはそぎ切り、キャベツは一口大に切る
- ②フライパンに油大さじ1を入れ、①をさっと炒め塩・こしょうをする。炒めたらお皿に出す
- ③フライパンで油大さじ1を熱し、千切りにしたショウガとカニを炒める
- ④Aを加えて煮立て、水溶き片栗粉でとろみをつけ②にかける

※狭山市産の新キャベツを使用しました。キャベツにはビタミンUが豊富に含まれ、がん予防や老化防止に効果があるといわれています。

