

残しておきたい 秋の風景 ⑨



題字・童絵・文/池原昭治氏

狭山市で最も古い弁財天

堀兼地区の上赤坂にある弁財天は元禄13年(1700)の造立で、市内で12基確認されている弁財天の中で、最も古いものと言われています。

台座には、波を切って走る帆かけ船が刻まれていて、その下には方面を示した地名もあるので道しるべを兼ねていたことが分かります。水神として二世安楽を願う石仏と言われています。



編集後記

今月は13ページに、近隣市で開催されるイベント情報を掲載しています。どれも秋の行楽にぴったりの各市一押しのイベントですので、ぜひ足を運んでみてください。①

取材で訪れた図書館の児童書コーナーには、幼い頃に読んだ本が並んでいました。人気の絵本は、古くから愛されているものが多いそうです。ぜひ思い出の本を探しに行ってみてください!②

八幡神社の鹿子舞巡行に同行しました。半日かけて数箇所舞を奉納します。舞い終えて鹿子頭を脱ぐと汗が滝のように流れていました。その満足げな笑顔が素敵でした。③

もくもく
Sayama

カブと鶏のミルク煮



今月の食材

カブ



材料・4人分

- カブ1束 ●鶏むね肉2枚 ●粒コーン缶詰1缶
- 油大さじ1 ●ニンニク(薄切り)1片 ●小麦粉適量
- 粉チーズ適量 ●牛乳2カップ ●バター 10g
- コンソメ1個
- A ●塩・こしょう少々 ●ガーリック粉少々

作り方

- ①鶏肉は大きくそぎ切りにし、Aで下味をつける
- ②カブは皮をむいて6等分に切り、皮は粗みじん切りにする
- ③フライパンを油で熱してニンニクを入れ、香りが立ったら、小麦粉をまぶした鶏肉を入れる
- ④鶏肉の表面が焦げないように焼き、牛乳と②を加える
- ⑤コーンとコンソメを入れ、8～10分程度、中火で煮る
- ⑥とろみがついたら塩・こしょうで味を調え、バターを加える
- ⑦器に盛りつけ、粉チーズを振りかける

※狭山市産のカブを使用しました。カブには胃もたれの予防や消化を助ける効果があるといわれています

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

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@
ID:@citysayama

