

# P i c ア ッ プ ち り ゅ う



史跡八橋かきつばたを写す会  
5月12日 八橋かきつばた園



かきつばた園と浴衣姿のミスかきつばたの1番美しい瞬間をカメラに収めようと、集まったカメラマンの皆さんは時に真剣に、時に和やかにシャッターを次々にきりました。  
かきつばたの見ごろということもあり、訪れた多くの観光客から上がる歓声に、かきつばた園は大いに賑わいました。



知立市水防訓練  
5月17日 市役所および猿渡川河川敷

市職員、消防団、知立消防署、安城警察署、自衛隊および関連する建設事業者の皆さんをはじめ、防災ボランティアや近隣住民の皆さんにも多数ご参加いただきました。災害時を想定した防災無線による通信訓練や、自衛隊員による指導の下、土のうの作成や運搬、積み上げ体験を実施しました。  
今回の訓練で学んだことを活かし、市では今後もさらに防災活動の質を高めていきます。



## かんたんやさいちりふ 子どもレシピ

市内の保育園で作られている子どもたちに人気の野菜を使った献立のレシピを紹介しています。  
今回は**上重原西保育園**で人気の一品！！

—子育て環境日本一を目指して—



### ☆夏にぴったり！なすのとり味噌かけ☆



**材料 (4人分)**  
なす…3本 (260g)、ピーマン…3個  
かぼちゃ…90g、揚げ油…適量

**鶏味噌**  
鶏ミンチ…60g、みそ…大さじ3  
砂糖…大さじ5  
すりごま…小さじ2/3  
酒…少々、油…少々

- ① 材料を食べやすい大きさに切る。  
・なす…輪切り ・ピーマン…4つ割  
・かぼちゃ…スライス (1cm 弱の厚さ)
- ② ①の野菜を素揚げする。
- ③ 鶏味噌を作る。  
・熱した鍋に油を入れ、鶏ミンチを炒める。  
(酒を入れてポロポロになるまで)  
・砂糖、味噌、すりごまで味付けする。
- ④ 器に②をのせ、鶏味噌をかける。

味噌をこがさないように風味を活かそう！



鶏味噌をかけることで食欲が増します。苦手な野菜も甘辛い味噌をかけることで食べやすくなりますよ。