

地域社会の福祉のために



▲(左から)香川市長、大木専務理事、福島志木支店長

川口信用金庫から寄附の申し出があり、3月17日(火)、寄附金の受納式を行いました。ご寄附いただいた30万円は、地域社会の福祉などのために活用します。

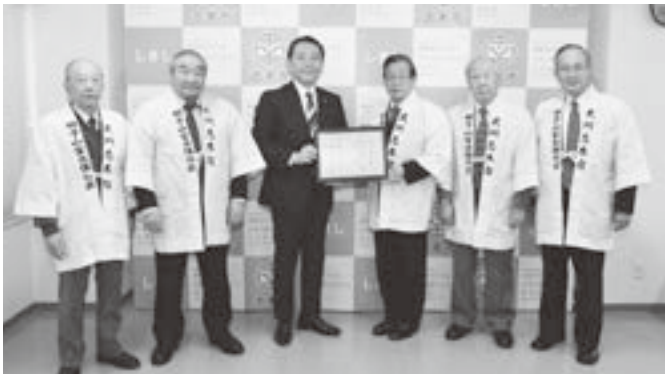
子どもたちを守る



▲(左から)埼玉県トラック協会朝霞支部 川端^{かわばた}理事、同支部 佐藤支部長、
柚木教育長、同支部 清水副支部長

3月23日(月)、埼玉県トラック協会朝霞支部から教育委員会へ、新小学一年生を犯罪や事故から守るため、光るトラック型防犯ブザーの寄贈がありました。

国指定重要有形民俗文化財



▲香川市長と田子山富士保存会、敷島神社の皆さん

3月26日(木)、所有者である敷島神社と管理者の田子山富士保存会の皆さんが市長のもとへ、田子山富士塚が国重要有形民俗文化財に指定された喜びを報告しました。

志木市からアーティストがデビュー



▲(左から)「sikisi」の鈴木さん、香川市長

3月30日(月)、柏町にあるMACHI音楽学院出身のアーティスト「sikisi」の鈴木さんが市長を訪ね、P-VINE RECORDSからフルアルバム「from kasiwa」をリリースしたことを報告しました。

小・中学校の減塩給食

問合せ/学校教育課 内線3127

各小・中学校の減塩メニューを紹介します。

厚揚げのそぼろ煮

今月の学校

志木第二小学校

材料(2人分)

豚ひき肉	24g
酒	小さじ1/2
にんじん	40g
玉ねぎ	65g
油	少々
生揚げ	180g
小松菜	12g
片栗粉	小さじ1
調味料	
三温糖	小さじ1
みりん	小さじ1/3
だし汁	20cc

作り方

- ①豚ひき肉は、酒で下味をつけておく。
- ②にんじんはいちょう切り、玉ねぎは1cm角切りにする。
- ③熱したフライパンに油を入れ、下味をつけた豚ひき肉を炒める。
- ④③ににんじん、玉ねぎ、調味料を入れてやわらかくなるまで煮る。
- ⑤④に生揚げを入れて、味がなじむまで煮る。
- ⑥⑤に小松菜を入れ、小松菜に火が通ったら水溶き片栗粉でとろみをつけて、できあがり。



▲牛乳、わかめごはん、厚揚げのそぼろ煮、すまし汁



減塩ポイント

だし汁を加えることで、調味料を抑え、旨味をひきだします。また、とろみを加えることで、少量の調味料でも具によく絡みます。