

フェイス トゥ フェイス (みんなで協働推進ページ)

FACE FACE 顔のみえる関係づくりでひろげる阿久比のまちづくり

このごろなんだか阿久比がおもしろい part2

文化交流サロンを開催

阿久比町の良さを再発見する交流会を行います。いれたてのコーヒーを飲みながら、阿久比の「とっておき」について話しませんか。申し込み不要、入場無料です。

- 日時 7月1日(日) 午前10時～正午
- 会場 あつまルーム(中央公民館本館1階)
- 講師 松見直美さん(知多半島観光圏協議会事業推進事務所所長)
- テーマ 第1回「阿久比町は知多半島のおへそ」
- 問い合わせ先 あつまろまい会 ☎(48)8554(安井)

当日手伝っていただけのフロアー担当のボランティアを募集しています。



「住民税1%町民予算枠」
わくわくコラボ採択事業

お知らせ

- 第2回 9月9日(日) 「もっとあるある、磨けば光る阿久比の宝物探し」
- 第3回 11月ごろに開催予定

シリーズ食育 44



～JAあいち知多女性部
阿久比地域レシピ～

牛乳は、タンパク質、脂質、炭水化物、カルシウム、各種ミネラルやビタミンを豊富に含み、栄養バランスの優れた食品です。日ごろの食生活で牛乳を摂取することで、骨を丈夫にしたり、高血圧を改善したりするなど、健康を保つために大切な働きをしてくれます。

今回はJAあいち知多女性部阿久比地域の皆さんがよく作る「牛乳いろいろ」のレシピを紹介しします。3種類の材料で簡単に作れます。これからの暑い季節に地元産の牛乳を使った涼しげなデザートはいかがでしょう。

牛乳でたっぷりカルシウムを取ろう 牛乳いろいろレシピ

材料(右写真を1人分として7人分)

- ・薄力粉 150グラム
- ・砂糖 150グラム
- ・牛乳 400ミリリットル

- ① 材料を混ぜ合わせて、2回裏ごしをする。
- ② 電子レンジ対応の耐熱容器にクッキングシートを敷き、①を流し入れる。
- ③ ふんわりとラップを掛けて、電子レンジに入れ、500ワットで約10分間加熱する。
- ④ 粗熱が取れたら冷蔵庫で冷やす。
- ⑤ 耐熱容器から取り出し、好みの大きさに切り分ける。

※ 電子レンジや容器により加熱時間が変わります。

■問い合わせ先 産業観光課農政係(内1223)

