

「アグピー号」旧車両をオークションに出品

「アグピー号」オレンジライン旧車両をオークションで売却します。

■ **入札参加申し込み** 10月22日(月)午後1時～11月9日(金)午後2時までYahoo!オークション・インターネット公有財産売却システムから参加申し込みをしてください。

■ **入札保証金納付期限** 入札参加申込期間と同様

■ **入札期間** 11月26日(月)午後1時～12月3日(月)午後1時

※ 詳細は、町ホームページまたはYahoo!官公庁オークションサイトをご覧ください。

Point

落札者は、車体に記載されている文字と「アグピー」マークなどを、引渡し後に必ず消去し、消去したことが確認できる写真をメールまたは郵送で提出してください。

Point

公売財産の下見会は、開催しません。参加申し込み前に物件情報を十分確認してください。物件をご覧になりたい方は、可能な限り対応しますので、事前に問い合わせ先まで連絡してください。



■ **問い合わせ先** 防災交通課交通係 ☎(48) 1111 (内1209)

シリーズ食育46 あぐいぐらしの会 レシピ

ミカンはビタミンCが豊富に含まれ、クエン酸も多く含まれていることから、疲労を回復する効果もあると言われています。

今回はあぐいぐらしの会のレシピ「ミカン半分そのまま牛乳ゼリー」を紹介します。そのまま食べてもおいしいミカンは、ゼリーに入れることで見た目が華やかになり、より一層おいしく食べられます。爽やかな酸味と甘みのある阿久比町産のミカンで作ってみませんか。



爽やかな酸味と甘みのあるミカンで 「ミカン半分そのまま牛乳ゼリー」レシピ

- ① ミカンの皮をむき、筋を取って横半分に切る。平らな部分(切り口)を下にして型(プリンカップなど底が平らなカップ)に入れる。
- ② 湯にゼラチンを入れて溶かす。
- ③ 鍋に牛乳と砂糖と②を入れ、中火で温めながら混ぜる。沸騰する直前まで温めて、バニラエッセンスを加える。
- ④ ③の粗熱が取れたら①の型に流し入れて、冷蔵庫で約2時間冷やして固める。
- ⑤ ④を皿に裏返して、ミカンの平らな部分(切り口)を上にして盛り付ける。

材料(4個分)

- ・ ミカン 2個
- ・ 牛乳 250cc
- ・ 粉ゼラチン 5グラム
- ・ 湯 50cc
- ・ 砂糖 30グラム
- ・ バニラエッセンス 1～2滴

■ **問い合わせ先**

産業観光課農政係 ☎(48) 1111 (内1223)