

広報クイズ

「広報クイズ」は、紙面で取り上げた内容から出題しています。正解者の中から抽選で、プレゼントをお贈りします。

Q 1周年を迎えた『にこっと』の人気ヤギ姉妹の名前は何か？

- ① 「あんこ」と「きなこ」
- ② 「チョコ」と「クッキー」
- ③ 「おはぎ」と「こむぎ」

今月のプレゼント

図書カード1,000円分…10名様

【応募方法】9月13日(金)までに、はがき(当日消印有効)、FAX、電子申請のいずれかで、クイズの答え、住所、氏名、年齢、電話番号、広報いわたへのご意見を記入し、広報広聴・シティプロモーション課(〒438-8650 国府台3-1 FAX32-3946)へ。電子申請はホームページまたは下記2次元バーコードから応募してください。



▲電子申請

6月号広報クイズの結果

答えは「②PR」でした。(応募総数138通)

当選発表は賞品の発送をもって代えさせていただきます。

編集後記

子どもが今年から幼稚園に通い始めました。初めて迎える夏休み、毎日何して過ごそうか頭を抱える中、雨でも暑くても楽しめる"にこっと"はまさに我が家の救世主。家のエアコン代も浮いて、妻も"にこっ"としています。☺



クックパッドでレシピ公開中



クックパッド 磐田市 検索

ラグビーワールドカップで日本と対戦するアイルランドの家庭料理

アイリッシュシチュー



材料 (4人分)

ラム肉	600g	タイム	適量
ジャガイモ	4個(600g)	ビーフイオンまたはコンソメ(固形)	2個
ニンジン	2本(400g)	水	500ml
玉ネギ	2個(400g)	ローリエ	1枚
黒コショウ	適量	塩	少々
		パセリ	少々

作り方

- ① ラム肉は3cm角に切り、熱湯に通しあくを取り除き下処理をする。
- ② ジャガイモ、ニンジンは皮をむいて乱切りに、玉ネギは薄切りにする。
- ③ 厚手の鍋にジャガイモ、ニンジン、玉ネギ、ラム肉の順に入れる。黒コショウ、タイムを振りかけ具材が焦げないように弱火で玉ネギが黄色くなるまで炒める。
- ④ ③にビーフイオンと水、ローリエを入れ、弱火で1時間30分、ジャガイモが煮くずれるまで煮込む。最後に塩で味を調える
- ⑤ 器に盛り、パセリを振りかければ完成！

ひとこと

磐田西高校家庭部

ハーブを使った味付けをする料理を初めて作りました。ラムの臭みは下処理とタイムの風味で消え、とても食べやすいです。日本とも対戦するアイルランドの料理をぜひ作って食べてみてください！

