



大ホール

ピアノ発表会

日 5月5日(日・祝)

時 開場午後0時40分

開演午後1時

¥無料

☎080-2082-6656

(小板橋ピアノ教室・小板橋)

小ホール・市民ギャラリー

第14回 chouchou marche (シュシュ マルシェ)

日 5月26日(日)

時 午前11時~午後3時

¥無料

☎395-4694(横井)

小ホール

パイン・レレ発表会

日 6月1日(土)

時 開場午後1時

開演午後1時30分

¥無料

☎090-3598-5071(事務局)

地域おこし協力隊活動報告

Vol.61

協力隊として、最後の秋間梅林祭



皆さん、こんにちは！秋間梅林で活動している田村です。



2月から3月にかけて開催された秋間梅林祭も無事に終わり、ようやく一

息入れることができました。今年もたくさんの方にお越しただき、ありがとうございました。梅の花や郷土料理を十分に楽しんでいただけたことと思います。私にとっては協力隊として最後の梅林祭だったのですが、来ていただいた皆さんのために全力で取り組みました。

▲公式SNS

また、広報あんなかで特集が組まれたこともあり、「広報を見たよ！」と声をかけてもらえたことがとても嬉しかったです。関係者としてお祭りに関わるのは今回で最後になりますが、来年は一観光客として梅林に足を運びたいと思っています。



協力隊としての任期は残り数か月となりました。今の悩みは、協力隊卒業後の就職先と住む家を決めることです。安中市は住みやすく、定住することは決めているので、そこから通える範囲での仕事を見つけられたらと思っています。何でもやってみることは好きなので、臆せずチャレンジしていきます！

安中市の学校給食を紹介します！



安中市学校栄養士会

給食レシビ



【栄養成分(1人分)】

エネルギー	60kcal
たんぱく質	3.4g
脂質	2.5g
食塩	0.9g

☆遠足汁☆

【材料】 ◎は安中産	【4人分】
かぼちゃ	100g
オクラ◎	2本
油揚げ	1枚
しいたけ◎	2枚
なす◎	1個
ごま油	小さじ1
ねぎ◎	25g
こいくちしょうゆ◎	大さじ1
麦みそ	大さじ1
昆布	5cm
煮干し	3~4尾
水	カップ3

安政遠足マラソンにちなんで考えられました。『と』とうなす=かぼちゃ、『お』オクラ、『あ』油揚げ、『し』しいたけ、が入った実だくさんの汁ものです。安中のしょうゆと県内産の麦みそで味つけします。苦手な子が多い「なす」はごま油で炒めて、食べやすく工夫しています。

安中の食材を取り入れています

【作り方】

- ① なすは半月切りにして水にさらし、ごま油で炒めてざるに上げておく。かぼちゃは種を取ってさいの目、しいたけは石突きを取って薄切り、ねぎとオクラは小口切り、油揚げは熱湯をかけて短冊に切る。
- ② 昆布と煮干しでだしを取る。
- ③ だし汁にしいたけ、かぼちゃ、油揚げを入れて煮る。
- ④ みそを溶き入れ、ねぎとオクラを入れる。