

## 高齢者叙勲 受章おめでとうございます



旭日単光章  
(地方自治功勞)  
佐藤 兵衛 さん  
(松井田町五料)

☎松井田振興課総務係 (☎内線2112)

## 100歳おめでとう ございます

登坂よみさんが、100歳を迎えられました。これからも元気で過ごしてください。



登坂 よみ さん  
(松井田町二軒在家)

### 松井田文化会館

☎393-4400

### つながりの美術館in松井田 文化会館

(小ホール・市民ギャラリー)

☎5月15日(金)・16日(土)

☎午前10時～午後4時

¥無料

☎380-5141(社会福祉法人  
光の里 フィロスあけぼの)

### 第48回東溪書展

(小ホール・市民ギャラリー)

☎6月5日(金)～7日(日)

☎午前9時30分～午後5時(最終日  
は3時まで)

¥無料

☎385-4711(東溪会)

☎日程  
☎応募・申込方法  
☎時間  
☎期間  
☎申込み先  
☎会場・場所  
☎問合せ先  
☎対象・資格  
☎内容  
☎定員  
☎料金・費用  
☎保持参物  
☎その他

安中市の学校給食を紹介します!



抹茶の季節です



#### 【栄養成分(1人分)】

エネルギー 362kcal  
たんぱく質 11.4g

### ☆うぐいすきなこ抹茶揚げパン☆



揚げパンは、粉を付けた後、粗熱がとれるまで少し冷ましておくことがポイント!!カラッとおいしい揚げパンに仕上がります。

おすすめポイント

給食では、抹茶の時期だけ提供し季節を感じてもらうメニューです。

【材料】	【4人分】
ツイストパン (コッペパン)	4本
サラダ油	適量
うぐいすきな粉	大さじ2
砂糖	① 大さじ2
抹茶(粉末)	1g

#### 【作り方】

- ① うぐいすきな粉、砂糖、抹茶(粉末)をよく混ぜておく。
- ② たっぷりの油でパンを素揚げする。全面が揚がるように、油の中でパンを転がしながら20～30秒さっと揚げる(ほどよいきつね色が目安)。
- ③ 揚げたパンは油を切り、よく混ぜておいた①をまんべんなく絡めて粗熱をとる。

## 手話コーナー

今回は「峠」の表現をご紹介します。  
両手の親指と人さし指を伸ばし、ほかの指は曲げます。その状態で、指先をそれぞれ上・下向きにして上下に構えます。これは漢字「峠」の右側の「上・下」を表し、峠の表現になります。



## VOL.49

☎困福祉課障害福祉係 (☎内線1154)



市YouTube  
手話チャンネル