



公式
twitter



公式
facebook

3月

先月の主な出来事をご紹介します

話題ピックアップあツぽ



能代松陽高校家庭クラブプレゼンツ 簡単おいしい創作レシピ



栄養価(2個分)：エネルギー約240kcal、塩分量0.1g

材料(10個分)

- 白玉粉(もち粉)…50g
- 砂糖…25g/水…200ml
- 薄力粉…90g
- 食紅…水で溶いたものを2滴
- 油…適量/こしあん…200g
- いちご…10粒/ポッキー…5本



作り方

- ①ボウルに白玉粉を入れ、分量の水の約1/4を加え、よく練り混ぜる。ダマがなくなったら、残りの水と砂糖を加え、よく混ぜ合わせる。
 - ②①に薄力粉を2～3回に分けてふるい入れ、混ぜる。生地を20分ほど休ませる。
 - ③あんを10等分し、まるめておく。いちごは洗って水気をとり、ヘタを切る。ポッキーは半分に折る。
 - ④フライパンを弱火で熱し、油をしみこませたペーパーでふく。皮の生地をおたま半分ずつ流し、円形にのばして焼く。
- ※大きさの目安
・写真A…直径10cm
・写真B…直径15cm
- ※ホットプレートを使う場合は150℃に熱して焼く
- ⑤焼き色がつかないように両面を焼いて、冷ます。
 - ⑥あんにいちごをのせて皮で包み、お花のようにひだを寄せてポッキーをさしてとめる。



部員からひと言

フライパンで簡単にできる、春の和菓子です。生地はしっかり混ぜ、弱火でじっくり焼くと、もちもちに仕上がりますよ！焼いた皮を重ねるとくっつくので注意しましょう。お祝いの席やお花見にもぴったりです♥



孫との安全な遊び方も学習 孫育てのポイント学べる孫かて講座実施

孫育てに役立つ知識を学べる孫かて講座が、市役所本庁舎で3月4日に行われました。今回は13人が参加し、子どもの食物アレルギーの現状を学んだほか、安全に楽しめる手遊びなどを人形やおもちゃのハンドルを使って体験しました。



今年は56人が受章 市の発展に寄与した方々を表彰

能代市の市制施行記念日の3月21日に能代市表彰式が行われました。市では毎年、各分野で業績・功績があった方や、事業所などに20年以上勤務している方を表彰していて、今年は受章者56人を代表して2人の方に表彰状を手渡しました。



いつまでもお元気で！ 100歳長寿おめでとうございます！

●與齊ハルノさん(外割田・大正9年3月15日生まれ)

100歳を迎えられたハルノさんに齊藤市長がお祝い状と記念品を手渡しました。ハルノさんはたくさんのお祝いと職員からお祝いされ「ありがとうございます」とうれしそうに話していました。