



### 旧常盤小・中学校の校舎を活用 TENOHA能代がオープン

4月24日、シェアオフィスやレンタルオフィスを用意する「TENOHA能代」が、旧常盤小・中学校の校舎を活用してオープンしました。イベントや待ち合わせなどに利用できる「みんなのリビング」もあり、地域交流や産業支援を行う施設として期待されています。



### 地球のためにできることを実践 アースデイ能代2023を開催

4月22・23日、アースデイ能代2023が行われました。地球のためにできることを考え行動するのが目的で、能代高校と能代松陽高校の生徒が中心となり、ペットボトルキャップの回収やフードドライブ、能代市街地のクリーンアップを実施しました。

## のしろ さくら巡り

今年は気温が高い日が続いたこともあり、例年よりも早く市内各地からさくらの便りが届きました。春らんまんの写真でお花見気分を楽しんでください。



中川原堤防さくらづつみ



能代工業団地



能代公園



多宝院



きみまち阪公園



桜づつみ公園



市役所さくら庭



学校給食栄養士  
**おすすめの一品!**  
～南部共同調理場～

## 高野豆腐の和風スープ



1人当たりの栄養価  
エネルギー 55kcal 塩分量 0.8g

### 材料(4人分)

細切り高野豆腐……12g	おろしショウガ………1.2g
豚もも肉こま切れ…50g	鶏がらスープ(顆粒)
ニンジン………32g	………小さじ1弱
玉ネギ………1/3個	白ワイン………小さじ1
キャベツ………80g	濃い口しょうゆ
冷凍ホウレンソウ…48g	………小さじ1と1/2
長ネギ………1/4本	水………850ml

### 作り方

- ①ニンジンはいちょう切り、玉ネギはスライス、キャベツはざく切り、長ネギは小口切りにする。
- ②鍋に水、豚肉を入れて煮る。あくが出たら取る。野菜も入れて煮る。
- ③火が通ったら鶏がらスープと濃い口しょうゆで味付けをする。
- ④高野豆腐、白ワインを入れて煮る。
- ⑤冷凍ホウレンソウ、長ネギ、おろしショウガを入れて少し煮込む。

### ワンポイントアドバイス

- 高野豆腐は、カルシウムや鉄分が豊富な食材です。細切りの高野豆腐は、戻す必要もなくそのまま料理に使えます。細切りなので、子どもも食べやすく、スープやみそ汁に入れると簡単に栄養価がアップします。カルシウムは不足しがちな栄養素です。骨粗しょう症予防のためにも、普段の料理に取り入れてみてください。
- 今の時期は春キャベツを使用しました。大根や白菜など、旬の野菜を入れてもおいしいです。



能代市公式SNSアカウントはこちら!



公式  
twitter



公式  
facebook



## 市DX推進計画の円滑な推進を目指し 市CIO補佐官へ委嘱状を交付

4月24日、市CIO(最高情報統括責任者)補佐官の委嘱状交付式が本庁舎で行われました。市DX推進計画の円滑な推進を図るため、デジタル技術に精通した2人を委嘱。同計画の推進に係る助言、職員向け研修の講師などを行っていただきます。



## 誘致企業認定書を交付

4月26日、誘致企業認定書交付式が本庁舎で行われました。この日は秋田洋上風力発電、ベストাস・ジャパン、丸紅洋上風力開発を県と市が誘致企業として認定とし、山本地域振興局の田森清美局長と齋藤市長から3社へ認定書が手渡されました。

## いつまでもお元気で! 百歳おめでとうございます!



### ●袴田ハルエさん(字藤山・大正12年4月15日生)

ハルエさんへ市からお祝い状とお祝い金を手渡しました。長生きの秘けつは「自然体でいること」と話すハルエさん。「いろいろあったけれど幸せな百年でした」と明るく振り返っていました。