

3月6日

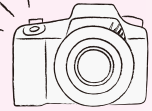


つばめの森保育園児コマツナ収穫

農業体験を通して地元の農業や食育・地産地消に対する理解を深めることを目的として、コマツナ収穫体験を行いました。袋いっぱいになるまで収穫した園児たちは、「たくさん採れて楽しかった」と話しました。

のしろの わだい

最近の主な話題を紹介します。



3月21日



能代市表彰式

市制施行記念日の3月21日、能代市表彰式が能代市文化会館で行われました。今年は特別表彰の3人をはじめ、各分野で業績・功績のあった45人を表彰。齊藤市長から表彰状や記念品を手渡しました。

3月20日



#Ohanaフェス

本庁舎さくら庭で#Ohanaフェスが開催されました。焼き菓子やハンドメイド雑貨販売など約20店が出店したほか、ワークショップなども行われ多くの家族連れでにぎわいました。

4月3日



能代市交通指導隊委嘱状交付式

能代市交通指導隊隊員の委嘱状交付式が行われました。能代・二ツ井地区合わせて28人が、事故のない安全・安心なまちづくりに向けて、交通安全教室や交通指導などを実施していきます。

3月26日



能代観測ロケット協力会

市役所本庁舎で能代市観測ロケット協力会が開かれました。JAXAの職員が能代ロケット実験場の活動報告や令和6年度の計画などについて説明を行ったほか、実験場の拡張などについて報告がありました。

今月の とっておきレシピ



クリームチーズあんの いちご大福

材料（8人分）

- イチゴ…………… 8個
- クリームチーズ…………… 100g
- 砂糖…………… 小さじ2
- A 白玉粉…………… 100g
- 砂糖…………… 30g
- 水…………… 170ml
- 片栗粉…………… 適量



作り方

- ①イチゴは洗って、水気を拭いておく。
- ②クリームチーズに砂糖を加えて混ぜ、8等分にする。ラップを使いクリームチーズあんでイチゴを包み、冷蔵庫で冷やし固める。
- ③Aをよく混ぜ、ラップをしてレンジで1分加熱し、よく混ぜる。これを3回繰り返す。
- ④片栗粉を入れたバットに取り出し、8等分する。
- ⑤④の生地で②を包む。

- ・イチゴは小ぶりのものがお薦め。
- ・クリームチーズあんで甘さ控えめ、さっぱりと食べられる一品です。
- ・クリームチーズに加える砂糖の代わりに白あんを使うと、より和菓子らしい味になります。
- ・大福部分はレンジで手軽に作ることができます。手に付かないように片栗粉をまぶしながら優しく包んでください。



4月3日



能代市防犯指導隊委嘱状交付式

能代市防犯指導隊の隊員の委嘱状交付式が行われました。13人が隊員となり、安全で明るく住みよいまちづくりのため、防犯指導車によるカーマイク広報やコンビニエンスストア巡回などを実施していきます。

4月5日



春の交通安全運動出発式

春の交通安全運動出発式が能代警察署で行われました。出発式後にはパレードを実施。市内の交通安全関係機関・団体の会員が、ドライバーなどへ交通事故防止を呼び掛けました。

祝

百歳長寿

おめでとうございます

お名前をご紹介します

武田安一さん

(富町・大正13年4月6日生)