

6月11日



天空の能代まんぷく給食

市内の小中学校で統一献立の「天空の能代まんぷく給食」が実施されました。今回のメインメニューは、朝場畜産の秋田牛をふんだんに使ったハヤシライス。お代わりもしてお腹いっぱい味わっていました。

のしろの わだい

最近の主な話題を紹介します。



6月16日



グローバルウィンドデイin能代2024

再生可能エネルギーに親しむグローバルウィンドデイin能代が能代港大森緑地公園で開催されました。初開催の発電体験のほか、のんぷうとのじゃんけん大会、風車タワーへのお絵描き体験などが行われました。

6月14日



能代公園花苗植栽

市公園愛護会会員と市自治会連合協議会会員、市職員など約20人が、能代公園の花壇に花苗を植栽しました。市公園愛護会は「『花を見に行こう』と言われるような利用しやすい公園にしていきたい」と話しました。

6月22日



みんなあつまれ！ワイワイwai！

幼稚園フェア「みんなあつまれ！ワイワイwai！」が能代市総合体育館で開催されました。多くの親子連れが参加し、秋田ノーザンハピネッツのチアダンスやバスケットボールを使った遊びなどを体験しました。

6月19日



水素ラボ構想プロジェクトチーム発足

市の「水素ラボ構想」実現に向け、市、JAXA能代ロケット実験場、秋田大学、早稲田大学の4者で構成されるプロジェクトチームが発足。水素ガスの提供や製品開発などができるラボの整備に向け取り組んでいきます。

今月の とっておきレシピ



チリコンカン

材料（4人分）

豚ひき肉……………160g
米油……………小さじ1/2
おろしショウガ……………小さじ1/3
おろしニンニク……………小さじ1/3
玉ネギ……………180g
レッドキドニー水煮……………30g
大豆水煮……………20g

A {
ダ이스カットトマト缶…30g
トマトケチャップ……………40g
トマトピューレ……………8g
中濃ソース……………小さじ1
上白糖……………小さじ1/2
チリパウダー……………少々

ばっちり
本場の味！



作り方

- ①玉ネギはみじん切りにする。
 - ②鍋に米油をしき、おろしショウガとおろしニンニクを炒める。香りが出てきたら、豚ひき肉を炒める。火が通ってきたら、①の玉ネギを入れて炒める。
 - ③チリパウダーを入れて炒め、Aの調味料を加える。水分をとばすように炒め煮にし、最後にレッドキドニーと大豆を加える。
- ※チリパウダーは少量ずつ入れ、お好みの量で調整してください。

栄養教諭からひとこと

レッドキドニーは赤インゲン豆です。あまり聞きなれない名前ですが、スーパーでも水煮になっているものを手軽に買うことができます。ミックスビーンズとしてひよこ豆といった他の種類の豆と混ぜたものが売られていることも多いので、大豆を入れずにミックスビーンズを入れてもOKです。

食パンにのせてチーズをかけて焼いたり、ギョーザの皮で包んで揚げたりといった応用ができるので常備菜におすすめです。

6月23日



子育てフェスティバル「あそびのレシピ！」

子育てフェスティバル「あそびのレシピ！」が能代市総合体育館で開催されました。大人・子ども合わせて約280人が参加。かけっこや綱引き、体操などが行われ、子どもたちの元気な声が響き渡っていました。

祝 百歳長寿おめでとうございます



佐藤リノさん(字轟・大正13年6月20日生)

百歳を迎えたリノさんに齊藤市長からお祝い状とお祝い金が手渡されました。歌うことが大好きなリノさん。入所している施設でも、よく歌を歌って施設の皆さんを楽しませているそうです。

お名前をご紹介します



藤田イマさん

(三ツ井町字三千刈)
大正13年6月15日生