



カメラトピックス

c a m e r a t o p i c s

市政の動きを写真で紹介

4月17日(日)



大盛況 関西かごしまファンデー

京セラドーム大阪で開催され、約3万3千人もの来場者でにぎわうなか、本市の特産品や観光をアピールしました。

4月21日(木)



熊本の大学生 義援金を本市に寄託

本市出身の学生たちが熊本地震の被災者を支援するため募った義援金(約1460万円)は、熊本県を通じて被災者へ届けられます。

4月27日(水)



被災地支援 ごみ収集車が熊本へ

熊本県大津町で本市職員延べ52人が18日間、収集車3台などで一般廃棄物の搬送にあたり、被災地のごみ処理を支援しました。

5月3日(祝)～5日(祝)



グリーンファーム こどもまつり

喜入産のヤングコーンの皮むき大会など楽しいイベントでにぎわい、開園以来の体験プログラム参加者が10万人を超えました。

5月9日(月)



平川動物公園に園内バスが登場

かわいいバスが、広い園内の移動をサポート。リニューアル事業が完了した動物公園をより快適に楽しめるようになりました。

5月13日(金)



災害への備え 防災点検を実施

梅雨や台風の時期を前に、森市長が災害危険箇所や、桜島の火山災害に備えた整備現場などを点検しました。



ほどよい酸味でさっぱり！

青梅ジャム

■材料

青梅……350g
砂糖……(1回目)大さじ1
(2回目)裏ごしした青梅の分量の8割～9割
塩………ひとつまみ



みんなで学ぶ
鹿児島県

食育レシピ

～地産地消編～

【健康総務課 216-1492(FAX216-1242)】

■作り方

- ① ヘタの部分を取り除いた青梅を、一晩水につけてあくを取った後、たっぷりの水で20分程度ゆでる
 - ② 鍋の湯を捨てた後、水で流して再びゆでる。青梅の渋みが取れるまで2～3回程度繰り返す
 - ③ 鍋に②と青梅がかぶる程度の水、砂糖(1回目)を入れて、15分～20分加熱する
 - ④ ザルに上げ、粗熱が取れたら、裏ごしをする
 - ⑤ ④と、砂糖(2回目)、塩、水(50cc)を鍋に入れて、かき混ぜながら加熱する。あくを丁寧につくいと、とろみが出てきたら火を止める(必ず冷蔵庫で保存し、早めに食べましょう)
- (大さじ1杯(21g)の栄養成分：エネルギー55kcal、食塩相当量0g)

ポイント

⑤は30分程度かけて念入りに行いましょう

ひとくち
×モ

青梅 クエン酸やリンゴ酸が豊富で夏バテ解消の強い味方

●旬…5月下旬～6月上旬

●保存方法…新聞紙に包み涼しいところで保存するか、アク抜きをしてヘタの部分を取り除いてから密封して冷凍保存

18歳以上

初選挙応援!! 3周年★振袖フェア 広告

第1弾 6/11(土)～6/26(日)

第2弾 7/9(土)～7/24(日)

対象期間中だけ!!
振袖ご成約者様全員に
美容エステ
プレゼント

振袖ご成約特典
通常写真台紙 2ページ

18万円以上の振袖ご成約なら
自分が表紙のフォトブック
10ページに
グレードUP!!

初投票特典と詳細はwebで▶ 振袖わらん鹿児島 検索



～ホテル直営だからこそお客様に安心と満足をご提供いたします!～

振袖選び・前撮り撮影&着付ヘアメイク・成人式当日も全てホテル内でできます

ベストウェスタンレンブラントホテル鹿児島リゾート

振袖「わらん」 ☎099-257-2589

■鹿児島市鴨池新町22-1(ホテル地下1階)

■営業時間: 10時～18時(最終受付17時)

■定休日: 水曜日 ■駐車場あり(無料)