



カメラトピックス

camera topics

市政の動きを写真で紹介

12月28日(水)



映画「ゆずの葉ゆれて」受賞報告

喜入地区を舞台にした本作品がソチ国際映画祭特別賞などを受賞し、三角総合プロデューサーや神園監督が市長に喜びを伝えました。

1月5日(木)



中央卸売市場 活気あふれる初競り

魚類市場では森市長の振鈴を合図に今年最初の取引が始まり、錦江湾などから水揚げされた旬の魚が次々と競り落とされました。

1月6日(金)～31日(火)



天文館ミリオネーション2017

1月31日まで天文館公園などで開催し、約100万球のLED電球で彩られた幻想的な光の空間が多くの市民や観光客を魅了しました。

1月7日(土)



元陸上選手・千葉さんのランニング教室

3月5日の鹿児島マラソン2017に向け、大会オフィシャルアドバイザーの千葉真子さんが出場予定者に走り方のコツを伝授しました。

1月8日(日)



決意新たに 新成人のつどい

約5000人が会場を訪れ、式典では新成人を代表して木原さん(右)と田兒さん(中央)が「可能性を信じて挑戦する」と宣誓しました。

1月12日(木)



約4600人が参加 桜島総合防災訓練

桜島の大爆発に備え、バスを使った島外避難訓練や、住民主体の避難所運営訓練を今回初めて実施しました。



懐かしい郷土の味

タケノコと乾物の煮物

■材料(4人分)

タケノコ	240g	砂糖	大さじ2
干しシイタケ		みりん	大さじ1
	10g(小4枚)	薄口しょうゆ	大さじ1
切り干し大根	40g	濃口しょうゆ	大さじ1
野菜昆布(乾)	30g	酒	大さじ1
だし汁	600cc	塩	適量

みんなで学ぶ
鹿児島の食

食育レシピ

～地産地消編～

【健康総務課 216-1492(FAX216-1242)】

■作り方

- 1 干しシイタケ、切り干し大根は、それぞれ水で戻して適当な大きさに切る
- 2 野菜昆布は水で戻した後、結んでから適当な大きさに切る
- 3 タケノコはゆでてから、他の野菜類と大きさをそろえて切る
- 4 鍋にだし汁(乾物は生野菜よりも水分を吸収するため、だし汁は多めに)とAを入れて火にかけ、①～③を加えて汁が少なくなるまで煮る(塩は味をみながら加減する)

(1人分の栄養成分：エネルギー96kcal、食塩相当量2.1g)

ポイント

煮汁に漬けてしばらく置いておくと、味が染みて、よりおいしくなります

ひとくち
メモ

タケノコ 独特の食感が癖になる春の味覚

●旬…11月上旬～4月 ●主な産地…郡山地域

●保存方法…えぐみ(苦味)は一晩で増えるので、すぐに米のとぎ汁などでゆでてあく抜きを。その後は水に漬けた状態で冷蔵庫に保存。1週間ほどで使い切りましょう



広告



※中洲通モデルハウス

四季折々に豊かな表情をみせてくれる、天然素材の家



庭との一体感が感じられるリビング



檜の天井で演出された和室



中二階の和室は、特別な時間を演出します

住宅を建てるなら

七呂建設

0120-928-776

http://www.shichiro.com

中洲通モデルハウス 〒890-0054 鹿児島市荒田1-22-10



モデルハウス

鹿児島市荒田

OPEN 10:00～17:00(水曜定休)



全部もれなく標準装備で1,298万円～(税抜)