

カメラトピックス

camera topics 市政の動きを写真で紹介

6月27日(火)



資源物回収活動実施優良団体表彰式

資源物回収活動に積極的に協力した6団体へ 森市長が表彰状を手渡し、今後もごみ減量に 向けた取り組みへ協力をお願いしました。

7月10日(月)



九州北部豪雨の災害義援金箱を設置

九州北部豪雨で被災された人たちを支援す るため、災害義援金箱を本庁東別館や各支 所に設置しました。

7月5日(水)



「全力を尽くしてプレーします! |

インターハイでの活躍を誓う鹿児島商業高校と 鹿児島女子高校の選手へ、森市長が「健闘を 心から祈っています」とエールを送りました。

7月13日(木)



鹿児島湾直下地震発生で現地確認

7月11日(火)に喜入沖を震源とする震度5強の地 震が発生し災害警戒本部を設置。森市長が石油 基地やがけ崩れ現場の状況確認を行いました。

7月10日(月)



海へ一番乗り!磯海水浴場海開き

毎年恒例の海開き式を開催。清水・大龍小 学校の子どもたちが元気よく海へ飛び込 み、歓声と水しぶきが飛び交いました。

7月14日(金)



世界に広がる交流の輪を

本市に在住した外国人に、帰国後も本市と母国 の懸け橋として交流を続けてもらうため、フレ ンドシップパートナーを委嘱しました。

カボチャのシャキシャキ感が新鮮

カボチャのごましょうゆあえ

■材料(4人分)

カボチャ 100g	5
トイモガラ 100g	5
ピーマン50g	5
油揚げ······20g	5
白ごま6 g	5
刻み昆布10g	5
塩適量	Į

〈三杯酢〉

・砂糖……… 小さじ2 薄口しょうゆ… 小さじ2 酢……… 大さじ1

みんなで学ぶ 鹿児島の食

~地産地消編≈

【保健政策課☎803-6861FAX 803-7026】

■作り方

- カボチャは皮をむいて細い干切りにし、塩をふる。しんなりしたら塩を洗い流し て水気を切り、三杯酢を少々ふりかけておく
- トイモガラの皮をむき、斜め薄切りにして軽く塩をふり、しばらくおいてから絞 る(塩気が強いときは洗い流す)
- 3 ピーマンは千切りしサッと湯通しして、油揚げは熱湯をかけ油抜きして千切りに
- ❹ ごまはフライパンでいってから、粗めにすり、三杯酢に混ぜておく。刻み昆布は 2~3分水に漬け、もどしてから三杯酢に漬けておく

(1人分の栄養成分:エネルギー79kcal、食塩相当量1.6g)

トイモガラって?



鹿児島の伝統野菜の一つ

スポンジ状の構造が特徴で、生で食べると サクサクした歯ごたえがあります。刺身の つま、煮物、酢の物などにもおすすめです。 調理するときは、必ず皮をむきましょう。



〒891-0116 鹿児島市上福元町5787-3コーポ川上102



