



## カメラトピックス

camera topics

市政の動きを写真で紹介

1月19日(土)



**北京五輪メダリスト朝原さんが天文館を疾走**  
「かごしま国体・かごしま大会」のカウントダウンイベントを開催。トップアスリートらが、街なかに現れた陸上トラックを駆け抜けました。

1月22日(火)



**ふるさと大使 上柿元 勝シェフが母校で授業**  
松元小学校の6年生に地元の食材を使ったスープを伝授。上柿元氏は「食べることは生きること。食に関わる人へ感謝してほしい」と語りかけました。

1月30日(水)



**鹿児島ユナイテッドFCを激励**  
今シーズンからJ2で戦う同チームが春季キャンプを実施。森市長は黒牛肉を贈呈し「充実した練習を行ってほしい」とエールを送りました。

1月30日(水)



**観光ポスターを一新 新たな魅力を県内外に発信**  
「NEW. 新しい幕が開く」をコンセプトに、「歴史」、「景観」など、本市の魅力を盛り込んだ新しい観光ポスターを発表しました。

1月31日(木)



**桜島大根で渋谷区との絆を深めます**  
本市と観光・文化交流協定を締結している渋谷区の長谷部区長に、桜島大根を贈呈。同区役所庁舎には、鹿児島の食を扱う店が出店しています。

2月8日(金)



**マークメイザン mark MEIZANオープン**  
クリエイティブ産業を支援する新たな拠点が名山町にオープン。交流スペースを備えるほか、人材の育成やビジネスマッチングなどを行います。



春の味覚を一足先に

## タケノコの含め煮

## ■材料(4人分)

タケノコ(ゆでたもの)	600g
だし汁	500cc
濃口しょうゆ	大さじ1
塩	小さじ1弱
A 砂糖	大さじ1
酒	大さじ1
みりん	大さじ1

みんなで学ぶ

鹿児島県

## 食育レシピ

～地産地消編～

【保健政策課 ☎803-6861 FAX 803-7026】

## ■作り方

- 鍋に適当な大きさに切ったタケノコ、だし汁、Aを入れて中火にかけ、落としぶたをし、沸騰したら弱火で煮る
- 煮汁が半分くらいになったら、火を止めて30分程度置き、味を染み込ませる  
(1人分の栄養成分：エネルギー60kcal、食塩相当量0.8g)

アレンジ料理でもう一品

## 含め煮のフライ



## ■材料

タケノコの含め煮、小麦粉、溶き卵、パン粉  
揚げ油…各適量

- 汁気を切った含め煮に小麦粉、溶き卵、パン粉の順で衣をつける
- 160℃の油でキツネ色に揚げる

余ったら...  
煮物が衣をまとうと大変身!



家族の未来を育む、  
大切な場所だから確かな安心と快適な居住空間を。

**2×4工法**  
**地震に強い!**



広告