野菜をもお~っと食べましょう」

お手軽野菜料理レシピ

シュンギク

特有の香りのある緑黄色野菜で、鍋物やごまあえなどのあえ物に 使われることが多いのですが、牛で食べることもできるので、ほかの いろいろな料理に合います。





シュンギクのかき揚げ

【材料(4人分)】

● シュンギクの業	1袋(140gくと
• ゴボウ	20cm
• ニンジン	1/2本
• さくらえび	1/2カップ
●小麦粉	1カップ
• <u>9</u> 1	1個
●水	3/4カップ
●揚げ油	適量

【作り方】

- ①シュンギクの葉を茎から外しておく。ゴボウはささがき にし、水に入れてアクを抜く。ニンジンは千切りにする。 ②①とさくらえび、小麦粉を混ぜ合わせ、溶きほぐした卵
- と水を合わせたものを加え、混ぜる。
- ③180℃の油に②を平らになるように入れ、からっとする まで揚げる。

水ギョーザ

【材料(4人分)】

- シュンギクの茎 1袋分(60gくらい) ● ハクサイの葉 1枚 ふたつまみ 豚ひき肉 ●砂糖 小さじ1 小さじ1 でんぷん ●ごま油 小さじ1 ギョーザの皮 24枚
- しょうゆ・酢・ラー油 各適量(付けだれ)

【作り方】

- ①シュンギクの茎とハクサイをみじん切りにして塩をふ り、しんなりしたら水気をしっかり絞る。
- ②豚ひき肉に①と砂糖、でんぷん、ごま油を入れてよく混 ぜ、24等分にしてギョーザの皮で包む。
- ③②を熱湯に入れ、浮いてくるまでゆでる。ゆで汁ごと器 に盛り、好みの味の付けだれを付けて食べる

シュンギクとツナのパスタ

【材料(4人分)】

・ハスタ	2008
● 塩	適量
シュンギク	1袋分
● 玉ネギ	1個
● ツナ水煮缶	200g
● オリーブ油	大さじ5
刻みニンニク	3片分
パスタのゆで汁	1カップ

【作り方】

①パスタは塩を入れた湯で好みの固さにゆでる。シュン ギクは葉と茎に分け、茎はさっとゆでて粗く刻む。玉ネ ギは粗みじん切りにし、ツナは汁けを切っておく。

• // <i>A</i> / <i>y</i>	2008
塩	適量
● シュンギク	1袋分
● 玉ネギ	1個
● ツナ水煮缶	200g
オリーブ油	大さじ5
刻みニンニク	3片分
パスタのゆで汁	1カップ
● 塩・コショウ	適量

- ②フライパンにオリーブ油と刻み二ン二クを入れ、火に かける。香りが出てきたら玉ネギとツナを入れて炒め る。パスタのゆで汁を入れてさっと煮たらシュンギク の茎を加え、塩・コショウで味を整える。
- ③器にシュンギクの葉を盛り、ゆでたてのパスタを乗せ て、上から②をかける。

門ありませんか 3月は町税滞納整理強調月間!!

トめ忘れは



振替納税制度のご利

20 日 まで延長

金全

き政

ん運

と営

納の

めた

てめ

15な

まま落ち込ん

所得税・住民税の 申

3月は北海道と弟子屈町共同の 地方税滞納整理強調月間です

不利となることがありますので、

入の

 \mathcal{O}

全道

釧路総合振興局と弟子屈町は、税の公平性を保つため、共同で徴収対策を強化し、給与や預貯金などの差し押 さえを実施します。

まだ納めていない方は、速やかに納めるか、納税の相談をしてください。

また、個人住民税の特別徴収を行っていない事業主(給与支払者)の皆さんに、特別徴収実施についての働きか けを行っています。詳しくは、お問い合わせください。

- □道税の相談窓口/釧路総合振興局納税課(釧路市浦見2-2-54)☎0154億9175(直通)
- □町税の相談窓口/役場税務課費482-2914(課直通)

広報てしかがが特選 組写真でも入選

第59回北海道広報コンクール

平成24年に発行された広報紙を対象とした第59回北海道広報コンクール(広報広聴技術研究会実行委員会主催)で『広報てし かが』が「広報紙(町村の部)」で最高賞の特選を受賞、組写真の部でも入選しました。

コンクールは、道内自治体や関係団体が発行した広報紙を対象に、優秀な作品を選定、奨励す ることで、広報技術の向上につなげることを目的に毎年行われています。入選したのは平成24 年11月号で「カラダは変えられる」と題し、生活習慣病予防を特集したもの。同コンクールでは、 昨年まで4年連続入選、今年は初の特選となりました。受賞作品は、全国広報コンクールに推薦 されます。組写真入選作品も同月号で、ブックフェスティバルの様子を紹介したものです。

特選は、取材などに快く協力してくださった皆さんのおかげです。受賞の喜びとともにその 重みと責任をかみ締めつつ、これからも皆さんに寄り添い、役に立つ広報紙編集を心掛けていきます。 □問い合わせ先/役場企画財政課企画係四482-2913(課直通)まで。