

観光考察



蒲郡は、海の景色や温泉に恵まれ、昔から“観光のまち蒲郡”として観光客の多く訪れるまちです。

今回から毎月15日号で連載します「観光考察」では、観光地蒲郡としての問題点や、取り組みなどを取り上げ、皆さんといっしょに考えていきたいと思っています。合わせて、皆さんにお知らせしたい観光情報も掲載していきます。

今回は、「浜名湖花博」に合わせた観光地蒲郡の取り組みをお知らせします。

花博は4月8日から10月11日まで静岡県浜松市で開催中です。蒲郡は、花博会場まで電車や車で約1時間程度の位置にあり、温泉地としてホテルや旅館も数多

蒲郡へおいでん！

問合先 商工観光課 66 1128

く、交通の便もよいことから、花博客の絶好の宿泊拠点となるはず。その見通しから、市内の各ホテルや旅館では積極的な取り組みを始めています。

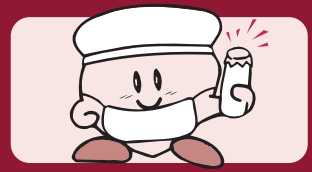
花博開催期間中、花博の入場券または半券（大人・シニア限定）を持った方が蒲郡市温泉郷に宿泊した場合、旅館内で利用できる500円券を先着1万人の方に配ります。また、6月には、花博会場で伝統芸能披露、特産品の販売などを行って、観光蒲郡をPRする予定です。

皆さんもこの機会に、遠方の親類や友人を蒲郡へ誘ってみてはいかがでしょうかでしょうか。

観光三三情報

平成14年度年間宿泊者数
約96万人（約8万/月）

学校給食おすすめメニュー



切り干し大根は栄養面に優れ、調理もしやすい食材です。大根のもつ甘みを生かすよう、さとうを加減しながら作ります。ご家庭でも、和食の献立をもう一品加えてみませんか。

材料（4人分）

切り干し大根（乾燥）…20g
（ぬるま湯に15分つけてもどし、水をきっておく）
にんじん…中1/5本（せん切り）
若鶏もも肉（皮なし）…40g
（1cm位の厚さで一口大に切る）
酒…小さじ1杯
油揚げ…1/2枚
（5mm幅に切り、熱湯に通す）
さやいんげん…4本
（ゆでて、小口切り）
サラダ油…小さじ1/2杯

切り干し大根の煮付け

問合先 学校給食課 69 5271

さとう…小さじ4杯
こいくちしょうゆ

大さじ1杯
白すりごま…小さじ1/2杯
水…約100cc（材料がかぶる位）

作り方

鍋を熱し、サラダ油を入れて若鶏もも肉をいため、酒をふり入れる。

へ切り干し大根を入れ、水を入れる。

次に、にんじんを入れてふたをし、中火で煮る。

にんじんに火が通ったら、油揚げを入れ、さとうを半量入れる。

さとうが溶けたらしょうゆを入れる。味を見て、必要なら残りのさとうを入れ、煮含める。

仕上げに、さやいんげん、白すりごまを入れて混ぜ合わせる。



66キロカロリー（1人分）