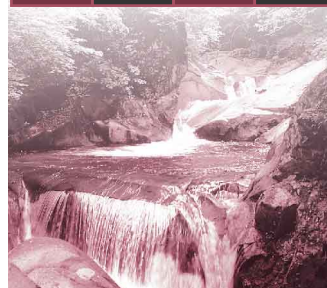


## 観光考察



蒲郡市観光ビジョンの中間報告を7月1日号で紹介しましたが、ご覧いただきましたでしょうか？

先日、この委員会の取り組みとして、市職員と市内小中学校職員を対象にアンケートを行ないました。内容は、県外からの来訪者に対し、蒲郡市および周辺地域で、あなたが紹介したい「モノ・コト・ヒト」を10項目あげてくださいます。この結果は…

- 10位「弘法山」
- 9位「蒲郡まつり」
- 8位「蒲郡プリンスホテル」
- 7位「西浦温泉」
- 6位「蒲郡競艇場」
- 5位「あじさいの里」
- 4位「蒲郡みかん」

問合先 商工観光課 66 1120

## あなたが紹介したい蒲郡は？

### 観光三二情報

蒲郡市内観光施設等  
利用客延数( H15 年 )  
約 816 万人  
( 1 日平均  
約 2 万 2 千人 )

3位「三谷祭り」  
2位「竹島」  
そして第1位が  
1位「ラグーナ蒲郡」  
この結果をご覧になって、皆さんはどう思われたでしょうか？  
「ああ、やっぱりね」とか、「へえ、そうなの？」など、お住まいの地域差もあるかと思えますが、人それぞれの感想をお持ちだと思えます。  
これ以外にもたくさん「モノ・コト・ヒト」があげられましたが、こんなに多くの「光」(観光は、光を観るとも読めます)が蒲郡にもあることを改めて発見しました。この結果を、これからの観光ビジョンの策定に生かしていきます。

## 学校給食 おすすめ メニュー



春から初夏にかけて市場に出回る旬の山菜が入ったまぜごはんです。

季節感を味わってもらうため、給食では毎年5月に実施している献立です。

### 材料(4人分)

ごはん……………軽く茶わん4杯  
山菜の水煮(わらび、ぜんまい、細竹、えのきたけ)……………100g  
にんじん……………中位1/10本  
(3mmにせん切りしたもの)……………100g  
油揚げ……………1/2枚  
(油抜きしたうえで半分にし、4mmに切っておく)  
ちくわ……………1/2本強  
(半分にし、4mmに切っておく)  
糸こんにゃく……………40g  
(ゆでて、細かく切っておく)

問合先 学校給食課 69 5271

## 山菜ごはん



296 キロカロリー  
(1人分)

さとう……………大さじ1杯強  
しょうゆ……………大さじ1杯弱  
酒……………小さじ1杯強  
みりん……………小さじ1杯強  
和風だしの素……………2g  
水……………大さじ1杯強

**作り方**  
鍋に水を入れ、にんじん、水洗いした山菜の水煮を入れて煮ます。あくをとり、和風だしの素をいれます。糸こんにゃく、さとう、酒を入れます。  
油揚げ、ちくわ、みりん、しょうゆを入れ、煮つけます。  
味をみて仕上げます。  
ごはんとの具を混ぜ合わせます。