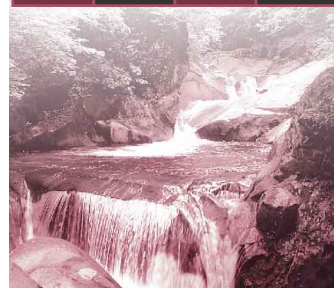


観光考察



「蒲郡市観光ボランティアガイドの会」つてご存じですか。ここ数年、この会の養成講座のお知らせをしていますし、竹島周辺では毎日活動していますので、ご存じの方も多いと思います。しかし、観光ボランティアに全国大会があることを知っている方は少ないのではないのでしょうか。

観光ボランティア団体は、愛知県内で約40団体、全国では約850団体もの団体が活動しています。これらの団体を対象に、毎年、全国各地の観光地で観光ボランティアガイド全国大会が開催されています。この大会では、周辺の観光ボランティア団体の活動地に参加者に案内することになっていま

観光ボランティアガイド全国大会

問合先 商工観光課 66 1120

観光ミニ情報

蒲郡市観光ボランティアガイド案内者数

平成 15 年:約 1 万人

1 日平均約 36 人 (12 月 ~ 2 月は活動休止)

す。そして今年は、来年の愛知万博を前に、9 月 2 日、3 日にかけて、豊橋市を会場に実施されることになりました。このことから、蒲郡では、竹島を案内する予定で、蒲郡の会員も楽しみにしております。

近年、各地で観光ボランティアガイドが組織され、観光案内としての役割のほかにも、現地での人とのふれあいという点で観光地の魅力のひとつとして定着しています。今年も、広報 10 月 1 日号に養成講座(11 月 ~ 12 月)のご案内をさせていただきます。予定ですので、みなさん、ぜひ、ご参加ください。

学校給食メニュー



甘い肉みそが子どもたちに人気です。旬の夏野菜、なすがおいしく食べられます。手軽に作れますので、ご家庭でもお試しください。

材料(4人分)

なす	大(1本100g位)
揚げ油	2本
肉みそ	適量
豚ももひき肉	50g
酒	小さじ1杯
赤みそ	大さじ2杯
ざらめ	大さじ2.5杯
みりん	小さじ2杯
でんぷん(片栗粉)	小さじ1/3杯
水	大さじ2杯

作り方

なすのへたを取り、たて1/4に切る。水分を切

揚げなすの肉みそかけ

問合先 学校給食課 69 5271



121 キロカロリー
(1人分)

り、素揚げする。ひき肉は酒をかけて少しほぐしておく。なべに水を入れて火にかけ、ひき肉を入れ、ほぐしながら煮る。あくが出たらすくい取る。にざらめと、みりんので溶いた赤みそを加え、弱火で煮る。ざらめが溶け、全体がなじんだら、とろみ加減をみながら水溶きでんぷんを加える。揚げたなすに肉みそをかけてできあがり。