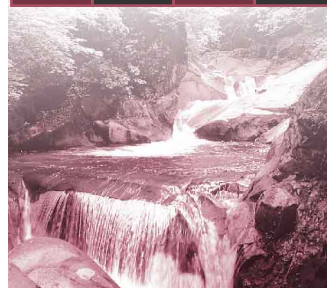


観光考察



来年3月25日、いよいよ愛・地球博が始まります。開幕まで約半年、すでに外国館の引渡しも始まり、準備も着々と進められているようです。この中、地元愛知県は、愛知県パビリオンにおいて県内の市町村の日を設けるなど、万博を機にこの地域を世界へPRする予定です。蒲郡市の日は、来年8月26日(金)・27日(土)に決まり、現在、その内容について準備を進めています。

また、市町村連携催事として、県内の山車が一齐に集まり、展示される計画もあります。蒲郡からは、三谷祭の中区および西区の山車が展示される予定です。また、併せて各区の舞いも披露される予定で、蒲郡を

問合先 商工観光課 66 1120

万博会場に「三谷まつり」の山車が登場

観光ミニ情報

愛・地球博
公式参加国数
125カ国
(このほかに6つの国際機関が参加します)
(H16.3.25現在)
愛・地球博
目標入場者数
1,500万人
万博入場券は、各旅行センターやラグーナ蒲郡などでお買い求めできます。



代表する「祭」が世界に向けて発信される、またよい機会となります。

市民の皆さんには、ぜひ、三谷祭の舞いと山車の雄姿を、万博会場へ見に行つていただけたらと思います。

その三谷祭ですが、今年は海中渡御(かいちゆうとぎよ)が平成7年に復活して10年目を迎え、10月23日(土)・24日(日)に開催されます。地元での祭りも、ぜひ、ご覧ください。

学校給食 おすすめ メニュー



とろみのあるピリ辛な中華味が、ごはんによくあい、食欲をそそります。

材料(4人分)

- 豚ももひき肉……………80
- 酒……………小さじ1杯
- 葉ねぎ(6mm小口切り)……1本
- にんにく(みじん切り)……………小1/5
- しょうが(みじん切り)……………小1/10
- 生揚げ(12切り・油抜き)……1丁
- にんじん(3mmいちよう切り)……小1/5本
- たけのこ(5mmせん切り)……60
- たまねぎ(4mmせん切り)……小1個
- 干しいたけ(2mmせん切り)……小2枚
- さやいんげん(6mm小口切り)……2本
- サラダ油……………小さじ1杯

ひき肉と生揚げのいため煮

問合先 学校給食課 66 1800



135キロカロリー
(1人分)

砂糖……………大さじ1杯半
豆板醬……………小さじ1/10
こいくちしょうゆ……………大さじ2杯弱
片栗粉……………小さじ1杯
水……………40cc

作り方
鍋にサラダ油を熱し、にんにく、しょうがを中火でいためる。葉ねぎ(半量)を入れ、豆板醬で香りをだし、豚ももひき肉をいため、酒を入れる。

へ、にんじん、たけのこ、干しいたけを入れていためる。その後、たまねぎをいため、水を入れる。

次に、砂糖、生揚げを入れる。砂糖が溶けたら、しょうゆでよく煮つけ、さやいんげんを入れる。

残りの葉ねぎと、水溶き片栗粉を入れ、味をみて仕上げる。