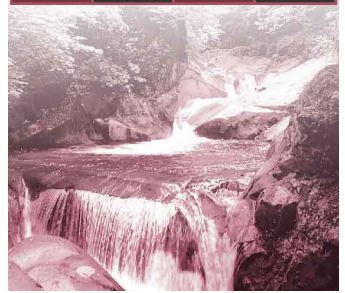


観光考察



先の9月、西浦のチャラボコ保存団体「愛宕連（あたごれん）」の方々が、新潟県の越後湯沢駅の構内でチャラボコの演奏をされました。その際に、蒲郡の観光パンフレットを配って、蒲郡をPRしていただきました。これは、毎年恒例で各地へ演奏旅行に出かけている愛宕連さんが、せっかくの機会なので蒲郡の観光パンフレットを配布したいと商工観光課へ問い合わせただき実現したものです。以前からご紹介している「蒲郡市観光ビジョン委員会」では、市民一人ひとりが宣伝マンとして蒲郡をPRできる環境づくりをしていこうと言っています。ですから、今回の愛宕連さん

問合先 商工観光課 66 1120

蒲郡宣伝隊！

観光ミニ情報

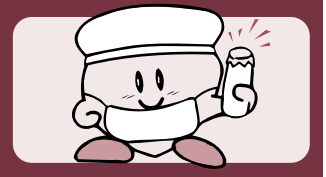
浜名湖花博開催などの効果により、4月～7月の市内の宿泊者が前年対比約18%アップしました。



からお話をいただいた時は、ぜひにとお願いしました。皆さんも、このようなPRできる機会がありましたら、パンフレットの用意や観光PR方法など、ご協力させていただきますので、ぜひ、商工観光課へ一声おかけください。

来年は、いよいよ愛知万博が開幕します。全国、いや世界から愛知県が注目されます。この機会に、私たちのふるさと「蒲郡」のすばらしさを、蒲郡宣伝隊となつて、遠方の知人などにご紹介くだされば幸いです。

学校給食 おすすめ メニュー



問合先 学校給食課 66 1800

大豆は「畑の肉」と言われるほどたんぱく質が豊富に含まれ、日本人には欠かせない食べ物です。大豆にじっくり味を染み込ませ、大豆本来の味が楽しめる料理です。

材料（4人分）

- 大豆（水煮）……………80
- 鶏もも肉……………60
- 酒……………小さじ1杯
- にんじん……………中1/3本
- （3mmいちょう切り）
- ごぼう……………1/10本
- （4mm輪切り 水によくさらす）
- ちくわ……………1本（4mm輪切り）
- 板こんにゃく……………1/2枚
- （半分にし4mm切り ポイル）
- 油揚げ……………1/2枚
- （半分にし4mm切り 油抜き）
- さやいんげん……………3本
- （1cm切り 塩ポイル）

五目大豆

サラダ油……………小さじ1杯
和風だしの素……………1.2

調味料A
砂糖……………大さじ1/2杯強
しょうゆ……………小さじ1杯強
水……………大さじ1杯強

調味料B
砂糖……………大さじ2/3杯
しょうゆ……………小さじ2杯
みりん……………小さじ2/3杯

作り方
大豆を、調味料Aで下煮にして、取り出しておく。
鍋にサラダ油を入れ、鶏もも肉をいためたら、酒をふり入れアクをとる。
次に、にんじん、ごぼうを入れていため、和風だしの素を入れる。
次に、こんにゃく、調味料Bを入れさらに、ちくわ、油揚げを入れ煮付ける。
下煮した大豆とさやいんげんを入れ、味を見て仕上げる。



105 キロカロリー
（1人分）