

観光考察



東京や大阪から蒲郡への観光客がどれだけのいるか、皆さん想像できますか。「え！いるの」と思った方もあるかもしれませんね。東京や大阪に営業所を構えるホテルや旅館が、市内には結構あります。蒲郡の宿泊客全体の約2割が、関東・関西圏からのお客様です。蒲郡市観光協会では、観光地蒲郡をPRするため、東京駅の構内や大阪の地下街などで観光展を開き、温泉郷・観光施設・特産品のPR展示を行ってきました。また、旅行会社やマスコミを招待して観光説明会を開催し、蒲郡への送客を呼びかけてきました。特に今年には愛・地球博を控え、1月に大阪・東京で旅行会社や

東京・大阪からの誘客

問合先 商工観光課 66 1120

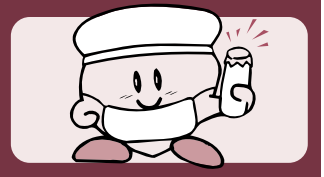
観光ミニ情報

蒲郡市観光協会
ホームページ
アクセス件数
(竹島水族館も含む)
年間約 25万件
1日平均約 680件の
アクセスがあります。



マスコミを招待した観光レセプション、岐阜・長野・山梨・東京・神奈川・静岡各地の大型ショッピングモールイベントスペースで観光PRを行います。愛・地球博の開催により、今まで以上にこれらの地域の目が愛知、そして蒲郡に向けられます。この絶好の機会を生かし、観光蒲郡をPRしてまいります。皆さんも、県外から蒲郡へ観光に訪れるお客様を、あたたかくお迎えしてくださるようお願いいたします。

学校給食 おすすめ メニュー



高野豆腐は成長期の子どもに必要な良質のたんぱく質やカルシウム、鉄分を多く含むので、給食にはたびたび登場する食べ物です。

材料(4人分)

- 豚もも肉(2cm幅).....90
- サラダ油.....小さじ1杯
- 酒.....大さじ1杯半
- にんじん(3mmいちよう切り).....中1/2本
- たけのこ(3mmいちよう切り).....中1/2本
- きくらげ(2mmせん切り).....50
- 中華風だしの素.....4
- たまねぎ(5mmくし切り).....4
- 高野豆腐(ぬるま湯でもどして細切り).....中1/2個
- 砂糖.....小さじ2杯

高野豆腐の中華煮

問合先 学校給食課 66 1800



117kcal(1人分)

作り方
サラダ油で豚もも肉をいため、酒をふり入れアクを取る。
にんじん、たけのこ、きくらげをいため、中華風だしの素を入れる。
たまねぎをいためる。
高野豆腐、水を入れる。
砂糖、オイスターソース、しょうゆを入れ、煮る。
味をみて、水溶きでんぷんを入れとろみをつける。
さやえんどうを入れ、仕上げる。

- オイスターソース.....小さじ1/2杯
- しょうゆ.....大さじ1杯
- でんぷん(片栗粉).....小さじ1杯
- 水.....大さじ1杯
- さやえんどう(塩ポイル).....40