

あれこれ

「あれこれ」は、4年間に渡って、写真で市内の施設や農産物、見所などを紹介してきました。4月からは新しい企画を始めますので、よろしくお願いします。



(レシピ提供：Y. Uさん)

材 料



- 【玉ねぎの甘酢漬け】
 - 紫玉ねぎ(岩見沢産)…野球ボールぐらいの大きさ3個
 - 酢…300cc
 - 砂糖…300cc
(酢と砂糖は煮て冷ましておく…①)
- 【簡単ポテトチップス】
 - ジャがいも(岩見沢産)…中玉5個
(良く洗い、くぼみを取り除いておく)
 - ホットケーキの粉…200g
 - サラダ油…適量
 - 塩…少々

【玉ねぎの甘酢漬け】



皮をむいた玉ねぎを薄くスライスして、水に約3分さらし水を切る。



容器に玉ねぎと①を入れて、冷蔵庫で1時間冷やす。



シャキシャキの歯ごたえと甘酸っぱさが何とも言えないな。

完成!

【簡単ポテトチップス】



薄くスライスしたじゃがいもとホットケーキの粉をビニール袋に入れて、粉を良く絡める。



170℃前後の油で表面がきつね色になるまで揚げる。



揚げたてをどうぞ。お好みて、塩をかけて。

完成!

皆さんからのレシピ募集ですが、この企画には応募がこれまでに3件しかなく、このままでは企画を始めることが非常に困難であると判断し、中止とさせていただきます。応募を考えていた皆さん、楽しみにしていた皆さん、申し訳ございません。

市民の動き

	人 口			世帯数
	総 数	男	女	
住民基本台帳	90,908人	42,745人	48,163人	42,251世帯
前月比	- 62人	- 42人	- 20人	+ 17世帯

(平成22年1月31日現在)

発行・編集 岩見沢市総務部市民活動課

岩見沢市役所

☎068-8686 北海道岩見沢市鳩が丘1丁目1番1号
☎0126-23-4111 FAX0126-23-9977
ホームページ <http://www.city.iwamizawa.hokkaido.jp>

- ▶ 救急当番医ガイド ☎0126-23-5153
- ▶ 消防テレホンガイド ☎0126-24-0119

広報紙は綴じておきましょう