

あれ  
これ

いつもお知らせしている市内の「ちょっといい所」を今回はお休みさせてもらい、4月号から掲載予定の「みんなのレシピ」(仮称)を一足先に紹介しちゃいます。



2個分の材料



- 野球ボールぐらいの大きさの玉ねぎ(岩見沢産)…4分の1個
  - 砂糖…大さじ2杯
  - シナモンパウダー…少々
- A
- 小麦粉、砂糖…計量カップに各180cc
  - 卵…1個
  - サラダ油…70cc
  - バニラエッセンス、シナモンパウダー、塩…少々



① みじん切りにした玉ねぎをフライパンで、玉ねぎが隠れる位の水でゆでる。

玉ねぎの食感を残すように!



② 軽く火が通ったら、砂糖大さじ2杯と、シナモンパウダー少々を加え、水分を飛ばす。



③ ボールに、Aを全て入れて混ぜる。

油を塗った型に、生地を流し込み、ゆでた玉ねぎを乗せて軽く混ぜて、180℃に予熱したオーブンで40分焼く。



④

募集中

岩見沢産(道産)の食材を使った料理を紹介してみませんか

今回、サクサク玉ねぎケーキを紹介しましたが、4月号から「みんなのレシピ」(仮称)で、岩見沢産(道産)の食材を使った料理を掲載する予定です。皆さん、この機会に自慢の一品を紹介してみませんか。

なお、詳しい内容はお問い合わせください。  
応募・問合せ先 市民活動課広報係

完～成!  
サクサクしておいしいよ。



お好みでハスカップジャムをのせてもOK。  
(レシピ提供：山崎亜沙美さん)

市民の動き	人口			世帯数
	総数	男	女	
住民基本台帳	91,025人	42,806人	48,219人	42,270世帯
前月比	+3人	-6人	+9人	+18世帯

(平成21年11月30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