

記号の見方 時日時 会場場 内容対 対象定 定員費 参加費 申申し 込込 締締め 切り持 持ち物 問問 合わせ

### 八街市児童クラブ 午前の延長保育を開始します

現在、土曜日・小学校の休業日は午前8時開所となつていますが、平成28年4月1日から児童クラブの午前の延長保育を開始します。

**午前の延長保育時間**  
午前7時30分～午前8時  
午前の延長保育料  
月額500円  
【ひとり親家庭などの場合は月額300円】

### ディスクゴルフをやってみよう

frisbee(フライングディスク)を投げて、バスケットの形をしたゴールに何回目に入れられるかを競う、気軽に、手軽にできるスポーツです。

初心者・未経験者大歓迎です。  
時 1月24日(日)・2月21日(日)  
・3月20日(日)  
各日とも午前10時～正午  
場 スポーツプラザ  
※場所については、当日スポーツ振興課窓口でご確認ください。  
費 無料  
申 前日の午後4時までにスポーツ振興課に電話で申し込みください。  
問 スポーツ振興課  
☎ 443-1465

### あなたにSmile♪家族のHappy♪仕事と子育て両立ファミリー応援イベント

えほんうた・あそびうたライブ  
絵本にオリジナルの音楽をつけた「えほんうた」絵本×音楽×からだ遊びの要素を用いて、子どもから大人までどなたでも楽しめます。

## お知らせ

#### 県文書館「県史講座」

県文書館所蔵の資料などを題材として、県の歴史を知り、県の文化に対する理解を深める講演会を開催します。

時 2月19日(金)  
午後1時30分～3時

場 県文書館  
内 講演「房総黒船見聞記」富津岬沖の座礁船に乗り込め！」

定 120人(申込多数抽選)  
申 往復はがきに「県史講座希望」と明記の上、郵便番号、住所、氏名、電話番号、返信用宛先を書いて郵送

問 県文書館  
☎ 227-7551

場 千葉市ビジネス支援センター  
〒260-0801 千葉市美浜区新堀1-1-1

時 2月7日(日)  
午後2時～4時

場 千葉市ビジネス支援センター  
〒260-0801 千葉市美浜区新堀1-1-1

時 1月20日(水)必着

場 千葉市ビジネス支援センター  
〒260-0801 千葉市美浜区新堀1-1-1

時 1月16日(土)  
午後1時30分～2時30分

場 ユアエルム成田  
〒260-0801 千葉市美浜区新堀1-1-1

時 1月16日(土)  
午後1時30分～2時30分

場 ユアエルム成田  
〒260-0801 千葉市美浜区新堀1-1-1

時 1月29日(金)まで

場 千葉市美浜区新堀1-1-1  
〒260-0801 千葉市美浜区新堀1-1-1

### 第38回八街市産業まつり

### アイディア料理コンテストの入賞レシピを紹介

材料(4人分)  
調理時間 40分  
・鶏ひき肉 200g  
・人参 50g  
・さつまいも 30g  
・茹で落花生 30g  
・しいたけ 2～3枚  
・しょうが お好みの量  
・小ねぎ お好みの量  
・油揚げ 4枚  
・塩 少々  
・だしの素 小さじ2

つけだれ  
A ・ポン酢  
・しょう油 大さじ2  
・みりん 大さじ2  
B ・酒 大さじ2  
・砂糖 大さじ1

材料(4人分)  
調理時間 60分  
・鶏もも肉 300g  
・落花生 300g  
・しょうが 5g  
・にんにく 5g  
・さつまいも 100g  
・酒 大さじ3  
・しょう油 大さじ3  
・卵 適量

#### ◆レシピ紹介 一般の部最優秀賞 「八街ロール」

人参嫌いの娘が、「人参をすればおいしく食べられる!」と言って誕生したレシピです。体にやさしく、ヘルシーで八街の野菜をたくさん味わえます。火を使わず、安全で洗い物も少なく、後片付けも簡単で、子どもと一緒に楽しみながら作れます。たれを工夫することで、大人も子供もおいしく食べられます。

#### 🍷 作り方

- ①人参は、すり下ろす。さつまいもは、細かく切り水にさらし、600Wの電子レンジで30秒ほど温める。しいたけは、さいの目に切る。しょうがは、すり下ろす。
- ②鶏ひき肉の中に、人参・しいたけ・だしの素・しょうが・塩(少々)を入れ、手で混ぜる。
- ③油揚げは、開く。
- ④開いた油揚げに②を敷き詰め、茹で落花生・さつまいもを並べて、1本づつラップで巻く。
- ⑤レンジで1本(2分10秒)ずつ温め、しばらくしてから切る。小ねぎを散らし、A or Bのタレでいただく。

#### ◆レシピ紹介 高校生の部最優秀賞 「ラッカラアゲ」

落花生のかおりを楽しめるカラアゲです。

#### 🍷 作り方

- ①落花生をミキサーで細かくする。(人それぞれ大きさはあるからお好みで)
- ②鶏もも肉に酒、しょう油、おろしにんにく、おろししょうがを入れて下味をつける。
- ③つけた肉を卵につけ、細かくした落花生をつけて揚げる。(油は、低温160度でじっくり揚げる。油の温度を高くし過ぎると落花生が焦げる。)
- ④さつまいもをスライスして、素揚げする。
- ⑤盛りつけて完成。