

読者クイズ



解答発表



広報おけと1月号に掲載した「お正月企画読者クイズの正解です。

クイズ1 14個

2~11頁の頁番号・5頁右上・9頁見出し
11頁左下・裏表紙左下 以上合計14カ所でした。

クイズ2 70周年

平成30年度、置戸町の公民館は70周年を迎えます。

応募者には「おけばんばくんキャラクターグッズ」をプレゼントさせていただきました。

「広報おけと」に対して、ご意見・ご感想いただきありがとうございました。

今後もよりよい広報づくりを目指してまいります。



今晚つくれる! 食改さんの

かんたんレシピ



フライパンで
簡単茶碗蒸し

1人分49kcal 食塩相当量1.2g

材料(6人分)

水煮ぎんなん6個、みつば適量、干し椎茸3枚、かまぼこ6枚、【卵液】卵3個、だし450cc、醤油小さじ1、塩小さじ1/2、みりん小さじ1

作り方

- ①卵液の材料を全てボウルに入れて混ぜ合わせて濾す。干し椎茸は水で戻し粗い千切りにする。かまぼこは薄切りにする。
- ②容器に具を入れ、卵液を等分に入れます。容器にアルミホイルでフタをする。
- ③フライパンに容器が半分ぐらい浸かる量の水を入れ沸騰したら容器を入れ、再び沸騰したら、容器がゴトゴト踊らないように火を中火弱くらいにし、10~15分蒸す。
- ④出来具合を確認し、まだ固まっていない様であれば追加で加熱する。三つ葉を乗せて出来上がり。

ワンポイント

フライパンで蒸すことができます。蒸し加減の目安は楊枝を刺し透明な汁が出てくれば大丈夫です。

新たなイメージコンセプト「オホーツクール」

オホーツク18市町村で組織するオホーツクイメージ戦略推進委員会は、オホーツクの豊かな自然や食資源、さらに木材・木製品など多面的な地域の魅力を国内外に周知し、地域活性化につなげるためのイメージ発信プロモーション事業を展開中です。

オホーツクの魅力をホームページやツイッターなどで紹介しています。詳しくはこちらをご覧ください。<https://www.okhotskool.jp/>

オホーツクール

置戸町のイメージポスター「冬を越えて生まれたものは、器が違います。」

