平成28年度子どもの料理コンクール「しっかり食べよう楽しい朝食」

那須高原小6年　北嶋汐大さん　アイディア賞受賞！！

県内の小学生4・5・6年生を対象に行われた「子どもの料理コンクール」（応募数466作品、応募者数557人）で那須高原小6年北嶋汐（せお）大さんがアイディア賞を受賞しました。

チーズつくね

材料・2人分の分量	
とりひき肉	100g
プロセスチーズ	1個
長ねぎ	50g
たまご	1/2個
酒	小さじ1/2
塩	ひとつまみ
ごま油	小さじ1/2
みりん	小さじ1
しょうゆ	小さじ1

作り方

①長ねぎをみじん切りにする。
②チーズを8等分に切る。
③とりひき肉、長ねぎを混ぜる。
④②のチーズを入れる。
⑤溶きたまごと酒、塩を入れて形をととのえる。
⑥フライパンにごま油を熱し、⑤を入れふたをして中に火が通るまで弱火で焼く。
⑦火が通ったらみりんとしょうゆで味付けをする。

ラタトゥイユ

材料・2人分の分量	
なす	1/2個
パプリカ(黄)	1/2個
ズッキーニ	1/2本
トマト	1/2個
にんにく	1/2片
塩こしょう	適宜
オリーブオイル	大さじ2

作り方

①なす、パプリカ、ズッキーニ、トマトを2cm角に切る。
②にんにくをみじん切りにする。
③なべにオリーブオイル大さじ1を入れて弱火で熱する。
④②のにんにくを入れて炒める。
⑤トマト以外の野菜をなべに入れて炒める。最後にトマトを入れ、トマトの水分が出て、野菜に火が通るまで煮る。
⑥オリーブオイル大さじ1を加え塩こしょうで味付けをする。

北嶋さんは「2次審査で実際に料理を作った時は、とても緊張しました。初めての応募でアイディア賞をもらえて、ビックリしたけどとてもうれしかったです。これからも色々な料理に挑戦して、家族に食べてもらいたい」とコンクールの感想を笑顔で話してくれました。

北嶋さんの料理の詳しい内容は町ホームページおよび栃木県ホームページに掲載されています。

「子どもの料理コンクール」は平成29年度も開催しますので、ぜひご応募ください。

▼子どもの料理コンクール
子どもたちに正しい知識と食べ物を選択する力を習得させ、健全な食生活を実践することができるよう、地域ぐるみで支援するコンクール。（主催：栃木県食生活改善推進員協議会）

▼アイディア賞
身近で一般的な食材を使用していること。野菜が100g以上入っていること。1時間程度で手軽に作れる朝食メニューであること。栄養バランスが考慮されていること。創意工夫されていることで、すべての基準が高いもの。

▼問合せ　保健センター
☎72-5858

看護師（臨時職員）募集

▼採用人員　1名
▼業務内容　乳幼児健診、生活習慣病業務および一般業務
▼資　格　正看護師
▼雇用期間　4月1日～平成30年3月31日
▼勤務地　町保健センター
▼勤務時間　午前8時30分～午後5時15分
▼休　日　土・日曜日および祝祭日（原則）
▼賃　金　1，100円（時給）
▼申込方法　町保健センターに履歴書を添えて3月28日㈫までにお申し込みください。
▼採用決定　面接後本人に通知
▼問合せ　保健センター
☎72-5858

平成29年度集団健診日程の変更のお知らせ

平成29年度の集団健診申込でご案内した日程について次のとおり変更になります。
健診をお申し込みの際は、ご注意ください。

○変更前　6月11日（日）
↓
○変更後　**6月18日**（日）
■問合せ　保健センター　☎72-5858